

# دانا کا دستور خوان

2014

اکتوبر

WWW.PAKSOCIETY.COM

عائشہ الفاضلہ  
اسپیشل





# Zinc\* Se Zindagi خوبصورت اور بھی ...

**Zinc\*** keeps your Skin,  
Hair and Nails healthy

**Zinc\*** is essential for  
Spermatogenesis & improving  
low libido by increasing  
the testosterone secretion

**Zinc\*** helps in maintaining  
night time Vision

**Zinc\*** keeps your Bones  
and Teeth strong

**Zinc\*** helps in Wound Healing

*Hussaina Hashmi*



\* In case of Zinc deficiency, consult your doctor today.

 **Abbott**  
A Promise for Life

Silk

دش واش

ایک فطرہ لگاؤ  
ڈھیروں برتن چمکاؤ

\*Imported from UAE

Manufactured in Pakistan by





ماں جانتی ہے خوشیوں کا راز

ماں



مزہ اب سب کی پہنچ میں

# GUARD<sup>®</sup> BASMATI RICE



جیسے چاول میں باسمتی سب سے بالا  
ویسے باسمتی میں گارڈ باسمتی سب سے اعلیٰ  
دو سال پُرانا چاول گارڈ باسمتی، سب سے لمبا اور خوشبودار  
نہ ٹوٹے نہ بیٹھے، ہر دانہ رہے الگ الگ اور کھلا کھلا  
تو بڑھائیں اپنے کھانوں کی لذت، مہک اور  
دستر خوان کی رونق۔

**گارڈ** باسمتی، خالص باسمتی!



8-Kilometer, Raiwind Road, Lahore-Pakistan.

UAN: 111-007-555 | Tel: +92 42 35320538 , +92 42 35320643-46 | Fax: +92 42 5320563

E-mail: info@guardrice.com | www.guardrice.com



ہاضمہ برقرار، صحت پائیدار



نیو کارمینا

75  
قرص

نباتی اجزاء اور مجرب نمکیات زیادہ محفوظ! آپ کو ملے بہترین ذائقہ اور افادیت  
سالہا سال سے آزمودہ نیو کارمینا قبض، گیس، سینے کی جلن، پیٹ کے درد، تھکے یا متلی کی کیفیت کو  
فوری رفع کر کے صحت بحال رکھتی ہے۔

نیو کارمینا ہمیشہ گھر میں رکھیے



# Chopping made easy



With a revolutionary Quad-blade system, this chopper is a must-have gadget for your kitchen. The four stainless steel blades are ideal for chopping large quantities of anything, ensuring that you don't have any lumps or solid pieces left.

Whether it's your favorite chutney or vegetables for a salad, Quad-blade steals the show every time, making you the star in your kitchen.

[www.mil.com.pk](http://www.mil.com.pk)

UAN: (024) 111-784-764

Join KENWOOD, PAKISTAN

QUAD-BLADE



CH 250

CH 580



## KENWOOD

CREATE MORE



BAKE  
PARLOR®

سب ہی کھاتے ہیں

پورے پرفیکٹ ہے  
واہ کیا ٹیسٹ ہے



www.paksociety.com



# فہرست

## آرکائیڈ

74

آرکائیڈ منہ نجیب

## گہواری

76

گہواری کے بار بار

## باغبانی

78

کچھ تار کچھ تاباں پھول

## میرٹھ چھینا

80

چھینا کا مینج

## ریستوران ریو

90

نساء سلطان والا دور

## لکھنؤ کیمرہ ایکشن

92

معروف ماڈل اداکارہ آمنہ ایس سے ملے

## شہر نامہ

94

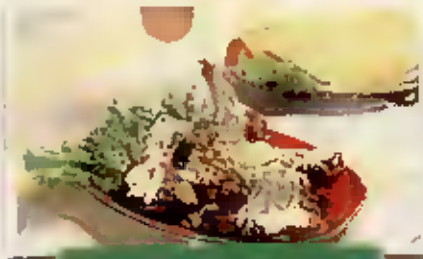
ملک بھر کے ثقافتی اور تہذیبی رنگ

84



## سیر و سیاحت

شام... شاندار تہذیب کا گہوارہ



## ریسیپیز سیکشن

### سینئر فوڈر ریسیپیز

- 36 اکبری ران
- 37 افغانی نکلہ ہوئی
- 38 اچاری چائیس . ہیف کڑی
- 39 ہنر ہیف اسٹیکس . نکلہ ہوئی
- 40 افغانی پلاؤ
- 42 سکاٹ برائی
- 44 فرسٹ ہوئی اور پورہ بندہ
- 45 اسٹچ سرورسز
- 46 عربین اسٹیلڈ پوٹو
- 47 چیزخ کباب
- 48 چکن ہزارہی کے
- 49 مٹن کی خاص برائی
- 50 ہیف پاستا سٹار
- 51 شیش کباب
- 54 مہت لوف
- 55 سورکون چکن و ہراڈن راکس
- 56 کھوئے دارملن چھوٹے
- 57 مکھنی چائیس
- 58 بارلی کھورن
- 59 برنکل چکن
- 60 خوش رنگہ شامی کباب
- 61 بے مثال آلوکشت
- 62 فرایڈ مٹن پارچے
- 63 بادام کی سردانی
- 64 جنگو کھرباس
- 65 قلاقہ کی کھجور
- 66 ربلر ریسی (اسٹیلڈ مرچیں)

## عید اسپیشل

14

فریانی کا فلسفہ

16

بڑی عید منانے کے چھوٹے چھوٹے ٹر

18

بفرہ عیدہ بارلی کبر پانی کے رٹا...

20

بفرہ عید کی نو اشع

## کھانہ صحت کا خزانہ

24

شاہراہ ہم سب کی اور عمدہ غذا

## شادی مبارک

26

جانا ہے سسرال

28

نکا جھومر اور ماٹھانی

30

شادی مبارک

## ریخ زینا

32

لٹریچر فیشنل ماسک

## صحت عامہ

72

غذا اور صحت کے مسائل

## مستقل سلسلہ

12

ادارہ

13

آپ کی رائے

43

آج کہاں کھائیں؟

86

غزل اس نے چھتری

88

افسانے

82

ذالہا تہذیب و تہذیبی سرورس

96

ریویوز

98

ستاروں کی مٹھل

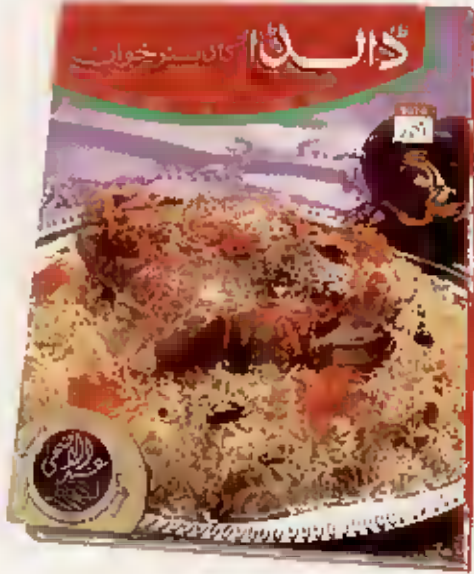


## اداریہ

قیمت 150 روپے شمارہ نمبر 44، اکتوبر 2014

معزز قارئین!

السلام علیکم



قارئین کی خدمت میں ڈالڈا ایڈوائزی سروس ایک اور منفرد شمارہ لے کر حاضر ہے۔ یہ شمارہ منظر کیوں نہ ہوتا ایک نو خصوصی شہار اور پھر دارالحدیثی شہار کی ہاں آپ جان لیں چکے ہو گئے کہ ہم عبداللہ کی بات کر رہے ہیں۔ ڈالڈا کا دستور خوان کی حیثیت ایک کوننگ مجزین کے طور پر سب سے زیادہ مانی گئی ہے تو اس سے اچھا سو فیصد ایک خاتون خانہ کے لئے کون سا ہوگا جب وہ صحیح معنوں میں اس شمارے سے فائدہ اٹھاتے ہوئے سعادت سے اسے گھر والوں کے دل پر راج کرے۔ جب بشیرہ آپ کے پاس پہنچے گا تو آپ مدد خصوصاً گھر کے بچے اور مرد حضرات عبدی گہما گہما میں مصروف ہو گئے۔ بچے نہ صرف اپنے گھر کے بلکہ خاندان اور محلے گھر کے جالوروں کے پیچھے دوڑ رہے ہوتے۔ یہ مصروفیات بار بار بچوں کا گندہ ہوا، گھر کا پھیلاؤ، کام کی زیادتی، سب سے کچھ بھی ان دنوں برائیاں لگتا اور نہ ہی تھکا تھکا ہے کیونکہ یہ سب کچھ عید قربان کے نئے ہوتا ہے اور قربانی ہمارے پیارے پیغمبر حضرت ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہے جس پر عمل کرنے ہوئے ہر مسلمان کو ملی اور روحانی خوشی محسوس ہوتی ہے۔

آپ کی پوری خوشی ہونی چاہیے کہ بچے اسے صرف ہلکے دھڑکنے نہ سمجھیں بلکہ ان کو قربانی کی اہمیت سمجھانے ہوئے جالوروں کا خاص خیال رکھنے کی بابت سمجھائیں۔ انہیں تھکا کر بے حال نہ کر رہیں بلکہ ان کو خاص اللہ کی راہ میں قربان کرنے کے لئے تیار کریں۔ گھر کی خواتین بھی قربانی کے ان جالوروں کی زباور سے زیادہ خدمت کرتے ہوئے اپنے لئے اجر و ثواب میں اضافہ کریں۔

ڈالڈا کا دستور خوان اس خاص شمارے میں اپنے آرٹیکلز کے ذریعے قربانی کے گوشت کی اہمیت و افادیت، اسے سنبھالنے کے طریقوں سے آگاہی دے گا جو گوشت سے بننے والی چیزیں ایک بھی آپ سے شبیرہ کر رہا ہے۔ ہاں لیکن خیال رہے سارا کا سارا گوشت صرف اپنے ہی استعمال میں نہیں لانا۔ ان کا بھی حصہ نکالنا ہے جن کو اس خاص دن بھی گوشت نصیب نہیں ہوتا۔

ہم امید کرتے ہیں کہ قارئین ہماری اس محنت کو سراہتے ہوئے اس شمارے سے ضرور فائدہ اٹھائیں گے۔ ڈالڈا ایڈوائزی سروس کو اپنی مددگاروں میں باور رکھتے ہوئے اس منفرد خصوصی شمارے کے بارے میں اپنی قیمتی آراء و باتیں بھجولیں گے۔

### سورق افغانی پلاؤ

پیشہ  
ڈالڈا نوڈز (پرائیویٹ) لمیٹڈ

ایڈیٹر  
سناہن ملک

کری ایٹو ایڈیٹر  
نوران فاروقی

خط و کتابت کا پتہ:

REVELATION INC.

2nd, 210 ٹیوٹن سٹریٹ، خیابان روشا،

بلاک نمبر 5، فلیٹ نمبر 210 (75600)

ای میل: dkd@revelationinc.co

فون نمبر: 021-35304425-6

فکس: 021-35304427

ایڈووکیٹ محمد منیر  
منیر شریف

0323-2395990

اسٹریٹجی بوشن منیر

شیخ شقائق احمد

0300-2275193



ڈالڈا ایڈوائزی سروس

ہمیشہ کی طرح آپ کے ہم قدم

انتباہ: باوجود ڈالڈا کا دستور خوان میں شائع ہونے والے تمام خبروں کے ہمارے جتنی بھی کوششیں ہیں، ہم یقیناً غلطی یا غلطی کے بغیر ڈالڈا کا دستور خوان میں شائع ہونے والی کسی خبر یا اس کے کسی حصے کو درست ثابت کیا جاسکتا ہے اور نہ ہی کسی ایسے شخص کو ملال ہو کہ اس نے ڈالڈا کا دستور خوان میں شائع ہونے والی خبر یا اس کے کسی حصے کو درست ثابت کیا جاسکتا ہے۔

ڈالڈا کا دستور خوان کے حقوق بائیکا، بطور نمونہ ایک ڈالڈا نوڈز (پرائیویٹ) لمیٹڈ کو ہیں۔ کسی خلاف ورزی کی صورت میں بائیکا، قانونی کارروائی کی جائے گی۔ ڈالڈا کا دستور خوان جناب اساتذہ کرام اور نوجوانوں (پبلشر) نے ڈالڈا کو ایک پبلیکیشن کے طور پر پیش کیا ہے۔



WWW.PAKSOCIETY.COM





# قربانی کا فلسفہ

اللہ کی منشا میں راضی بہ رضا رہنا



انفوس سے قربانی کا جانور ذبح کرنے کا نام اگر وہ کسی سبب کی بناء پر اس فرض کی ادائیگی سے کاسر بہ ذریعہ نفس منشا فضائی کی خدمت حاصل کر سکا ہے۔ جانور کا نہ ذبح کر کے چھری دبھرتے وقت ہم اللہ اکبر یا نہ ذبح کر کے ہم اللہ کے کہہ کر ذبح کر دیا جائے۔ قربانی کے جانور کے گوشت کی تقسیم مساوی ہونی چاہیے مثلاً گائے یا اونٹ کے حصہ داروں کو انتہائی درست ماب کے ساتھ گوشت تقسیم کیا جائے اور اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ حصہ داروں کے درمیان حصہ برابر ہوں۔ ہر چہ کہ قربانی کا سارا گوشت قربان کرنے والا فرد اپنے استعمال کے لئے رکھ سکا ہے تاہم افضل مقام یہ ہے کہ ایک خانی قربانوں اور ایک خانی اپنے رشتہ داروں میں تقسیم کرے جبکہ باقی ماندہ اپنے استعمال میں لائے۔ عبداللہ کی منطلقات میں احباب و اقارب سے لئے ملانے، قربانی کا گوشت تقسیم کرنے، خیر و عافیت کو پہنچنے کا سوشل ماب ہے۔ اس رد و چوں میں خاکفہ تقسیم کرنے کی دلی پند پر یاد میں سمیت کر ذبح کی خیریتوں سے لطف اندوز ہونے کا وسیع مطالبہ (آئین)

چھری دبھرنے کے بعد قربانی کی جگہ بھیڑ آگئی۔ اس طرح اللہ کی رضا کے لئے قربانی کی ایک عظیم زمین داستان رقم ہوئی جس کی چھری کرنے ہوئے مسلمانوں کے لئے قربانی حسب استطاعت فرادی گئی۔ اسلام اور مسلمان کے لئے یہی معنی سلاطین اور سلاطین کے ہیں۔ اس دور سے کسی بھی مسلمان کے لئے پاکیزگی، صداقت اور اللہ کی تلقین و چھری لازمی امر ہے۔ اسی میں قربانی کا جذبہ پوشیدہ ہے جو ہم اللہ کی رضا کے لئے کرتے ہیں اور ہر قسم کے جھوٹ، دھوکہ دہی اور غش سے دور رہتے ہیں۔ مسلمانوں کے لئے عبداللہ کی عید قربان کی اہمیت اس لحاظ سے سب سے زیادہ ہے کہ اس بلا مبارک میں ہم اللہ کی رضا پر لبیک کہتے ہوئے ادائیگی کے بعد قربانی کرتے ہیں۔ اردو اور فارسی زبانوں میں مستقل لفظ عربی کے قربان سے نکلا ہے جس کے لغوی معنی اللہ کی خوشی کے لئے قربانی ہے۔ ظاہری معنی میں ہر وہ عمل جس سے اللہ خوش ہو قربانی کے دوسرے میں آتا ہے چاہے وہ کسی کی اشک ٹوٹی ہو یا تکار و بیود کے کام، اسی لفظ کو ہم خالصتاً مذہبی اصطلاح کے طور پر استعمال کرتے ہیں تو اس کا مطلب اللہ کے لئے جانور کو ذبح کرنا ہوتا ہے۔ قربانی کا معنی قتلہ بخیر معنی وکیل یا سوال کے، خاموشی سے وہ کی رضا پر سر نہو کر کا ہوتا ہے۔ اسلام کی روح اور قربانی کے شیفے کو وہ لوگ نہیں سمجھ سکتے جو قربانی کے عمل کو معاشی اعتبار و کار کی جھبوں میں دیکھتے ہیں اور اسے وقت اور وسائل کا ضیاع قرار دیتے ہیں۔ ہر لوگ ہیں جو نہیں جانتے کہ جب اللہ کی رضا ہو تو وہ جبر نہ کر دیتا ہے۔ انفرادی معاش کے ایسے ذرائع نکل آتے ہیں کہ انسان کی عقل و فکر رو جائی ہے۔ جب آپ قربانی کا جانور ذبح کرنے کے لئے سوئی منڈی جائے تو خلی کر لیں کہ جانور بے عیب اور نقص سے پاک ہے، صحت مند ہے، توانا ہے اور خوبصورت بھی ہے یا نہیں۔ ہر ایک بالغ مسلمان پر واجب ہے کہ وہ اپنے

مذہب اسلام کے مانع بنادی اور کہیں میں ایک مانع ہے جس کی ادائیگی ہر صاحب استطاعت مسلمان عاقل و بالغ مرد و عورت پر واجب ہے۔ اسلامی تعویج کے آخری ماہ ذوالحجہ کی 9 تاریخ کو حج کا ہر کس اعظم وقف عرفہ ادا کیا جاتا ہے اور ذوالحجہ کی 10، 11 اور 12 تاریخ کو قربانی کی جاتی ہے جو حضرت ابراہیم علیہ السلام کے اس عمل کی یاد میں ہوتی ہے جب اللہ تعالیٰ نے آپ سے فرمایا کہ میری خاطر اپنی سب سے باری چیز یعنی لبت و لبت و لبت و لبت علیہ اسلام کی قربانی دو۔ آپ نے اللہ کی مرضی و نشان پر لبیک کہا اور کہا "جو میرے رب کی مرضی وہی میری مرضی"۔ جب اللہ تعالیٰ کو یہ عمل بہت پسند آیا اور یقیناً اس موقع پر جب حضرت ابراہیم علیہ السلام سے فرزند کو لائے کہ کچھ پر



# KITCHENWARE

welcome to a whole new kitchen experience



**habitt**

the complete home store



بڑی عید منانے کے چھوٹے چھوٹے گھر  
آزمائے اور زندگی آسان بنائے

مسغیرہ بالوشیریں

برادری یا گرم مصلحت ڈالنے اور اس کے ساتھ ساز و سرور لینے۔ دوسری کارکنہ کا نام ہے۔ اسی کمانے کے بعد گرہیں لیں، لیکن فخر کر رہے ہیں، کما انتم جوتا ہے۔ اسی طرح ان کا تعلق کا تو بھی انہم ہوتا ہے۔ ایک ٹکڑا اور جیٹا کا پانی میں پکایا ہے۔ خود اس شہداء کے گروہوں میں لینے۔ بڑی کارکنہ کوشت پر ترجیح دیتے۔ جاپان کے لوگ کم گوشت



استعمال کرتے ہیں۔ یعنی وہ ہے کہ تمہارا کونٹھی اور بائیں ہاتھ پر یہ شریکی زیادہ شرح کے  
 زیادہ دواؤں کی شرح کم ہے۔ ہمارے بائیں ہتھ کے لوگ ہنریاں ترکہ ویاں  
 کیا فکر کو مل رہا ہے پھر صحت مند دواؤں سے ہیں۔



میں نے خون میں لگا کر مارا چن کر کھا جا ہے، جڑوں میں کباب روز ہوتا ہے، جو لوگ کھائے نہیں کھینچیں گا  
 فراہم کر گوشت کھاتے ہیں ان کے روز بھی ہونے دوتے ہیں اور چوٹی صحت بھی  
 خراب کر لیتے ہیں، ادا رشت اور ہسودے بھی کھاتے نہیں مارتے۔

علیہ وسلم، دو تین دن پہلے آپ بذاتِ محمدؐ کی جاندار کر لیں۔ چھوٹے بڑے سفید شاپر  
خرید کر لائے سفید کھنڈ کی ٹیپ، وہیزل، مارک اور اسٹائن خرید لیے۔ یہ سونے  
آمال کے عود خالص کر دیں، بہت سست ملے ہیں۔ اس سے آپ کے ہاتھ خوشنوا  
ہو جائیں گے۔ لیکن اگر کھر گھس میں ضرور تھیں، تو فریق صاف کر کے شفا ساز ہوا ملے  
میں تین یا چار فیصلہ ہوتا، ڈال کر رکھیں۔ فروغ میں گوشت کی پڑاؤ نہیں ہوگی،  
ماٹیکو دیوں میں صفائی کر کے ایک کپ میں پانی ڈالے۔ آدھے سے زیادہ کا ملاؤ  
دن بھر کھڑا اور چھوڑ چلا جائے پھر کھڑے سے اندر دفن کر لیں، نکھانے کے واسطے  
سبب صاف ہو جائیں گے۔ فروغ میں ایک پلاسٹک ٹکڑا بچھائیے۔ اسی طرح  
گوشت چھینچھین لیں۔ اب آپ شاپر کے اوپر نیچ لگائے۔ لست یا کرسب کے  
نام لکھیں۔ عید کے دن سب کے کھد کا گوشت ان میں ڈالے، آپ کا بہت بڑی  
جائے گا۔ اپنے گھر کے لئے جو شاپر جائیں، آدھا کھائے تو بڑا گوشت ڈالیں۔  
نیچ لگا کر کھ دیں، تیر کا گوشت ہے، پاؤں تو بڑا کھائے۔ اسی طرح کھائے میں  
آسانی ہوگی۔ مگر میں قربانی خود کرائی، جو خوشحالان صحت کا خاں دھیان رکھیں۔

تھائی کے ہاتھ اس کے اندر داخل ہوئے۔ کمر اٹھانے کے بعد فوراً صفائی کرادیے تاکہ خون اور خلاصہ نکلیں۔ اسے کھال اور تھوڑا سا بچھڑائے۔ خون کے داغ جاہر پر پکڑوں پر رنگ جائیں تو فوراً چھوٹے صاف ہوا کپڑے سے نکال ڈال کر صفائی کرنے کے بعد ایک روٹھ کر بنیاد لگادی جائیں تو خون کی چھڑکیں رہتی۔ تھائی گوشت بناتے تو آپ ٹلی کا پارا اور پٹ پانی سے جھکڑ کر اس میں تھوڑا سا سرکہ ملا کر چھڑ کر گوشت پر ڈال دیجئے۔ کھینکوں کی بنا پر اسے گوشت ٹھوڑا رہے گا۔ کچن میں پودے کی شبیہیں گھاس میں ڈال کر رکھئے۔ قریبی تاکو گوشت جو کہ چھائی میں رکھئے، پانی نکال جانے پر گھر کے لئے پیکٹ بنائے، کھینکا تو اس میں طرح غذا ہوتے تو اسے بھر میں لگا کر رکھئے اس کے بعد جو کہ کھائے۔ بوٹیاں ابھی گرم ہی ہوتی ہیں خواہ مخواہ کھیں بشرطیکہ اس زوال دہی میں صحت کے لئے ٹھیک نہیں۔ گوشت دھونے کے بعد آپ کچن کا سنگ مرمر کے پانی سے دھوئے۔ گوشت کی یاد ہوئیں آئے گی۔ اس طرح گوشت کی کتنی سی پیمائش بہت ہوتی ہے۔ آپ بخلی گھڑوا دی دیں گے لئے فریج میں رکھئے۔ جب سارا چھائی کی پورے آجائے پٹے سے اتار کر محفوظ کر لیں۔ غیر چھائی کی کتنی سے وزن بھی نہیں بڑھ جائے اور متعدد پر ہوجو بھی نہیں ہے گی۔ بزرگ حضرات کمرے کے گوشت کی کتنی چھین تو سینے کی بازوؤں اور اس کی کھائی میں جھلا ہوں تو قسم سے ہوتی ہوتے ہیں۔ ہر تباہ اور غم کی غسل ہوجائے گا۔ سانس کی مالی کی خشکی قسم قسم کے متعدد درست ہوگا۔ آپ کمرے کی کتنی میں صرف بڈی والی باجی ہوئیں۔ اور اس کی کاکے کھلا کر اکل کر میں، سفید رو پیو تھائی چھچھ، جھنڈا اور دیگر کاک کھلا کر کاکٹ کر ڈالنے لگائے گوشت میں ادراک۔

غیر ملکی اور داخلی تجارت ہے۔ اپنی اپنی حیثیت کو مد نظر رکھتے ہوئے قربانی میں قربانی  
کی صورت میں کامیاب رہنے کی ضرورت ہے۔ قربانی کا گوشت تقسیم کیا جاتا ہے۔ گوشت  
کی قربانی کے غریب اور مسکین لوگ بھی حصے میں حصے کے ساتھ ہیں۔ گوشت کا استعمال نہ  
کریں بلکہ جنازہ پڑھ کر کھا لیں، بیچیں۔ عید کے سیرے جو بیتہ اور چھاپاں اور  
کینک میں ہر روز عید کے پہلے گوشت خوردی سے سزاوارتہ یعنی ایک سے ایک شہر نظر آتا  
ہے۔ غیر کی اجازت و اکثر سے ملاقات بھی ایک مسئلہ بن چکا ہے۔ بلانگ و شبہ یہ  
بات دوشی سے کہی جاسکتی ہے کہ گوشت خوردی پسند نہیں ہمارے ہیں گوشت خوردی کا  
مخالف بہت بڑھ گیا ہے۔ فنی فنی بھی کئے کو باب، روشت، اپنی گوشت، کڑاھی  
گوشت، روشت دھون کو باب، بیچنے والے گھر کے کرائے تیرہ کی بجائے دو لاکھ ہے۔  
گوشت کھانے ضرور گھٹا رہا ہے۔ گوشت خوردی کو رقرار ہے۔ ہمارا دل، بیکر،  
گھر کے اور جسم کے دوسرے اعضا متاثر نہ ہوں۔ کئی برس پہلے آغا خان سید نیگل  
نے تیرہ دہائی کے بارہا ہوا ایک سیمینار میں ہم شریقاتی نے اس بات پر تشویش ظاہر کی تھی  
کہ پاکستان میں گروہ کی بھرتی کی شکایت عام ہو رہی جا رہی ہے۔ یہ مذہبی شخصیت  
سرسر گوشت، مرغی خوردی، شکر کے استعمال سے، کشمیر اور دیگر مذہبی زبانوں پر قرار  
گروہوں میں ہر گز بھرتی کی شکل اختیار کر رہی ہے۔ انھوں کو یہ علم نہیں کہ یہ گوشت کھانا  
صحت کے لئے نہ تو نفعی ہے۔

بجڑ کا گوشت نہ صرف مقوی غذا ہے بلکہ جلدی خشم زوے والا ہے۔ اس کے کھانے سے واغروغ بننے والے دماغ کو قوت ملتی ہے۔ قوت و طاقت بڑھتی ہے۔ ساری دنیا میں بجڑ کا گوشت کھایا جاتا ہے۔ بکریے کا گوشت اعصاب کو





**FRESH CUT CORN.**



Fresh Cut Whole Corn have excellent flavour.  
Harvested and packed under high-quality standards, Del Monte Whole Corn  
is healthy & delicious! Its perfect for any salad or even on its own!



## بقربہ عید

### باربی کیو پارٹی کے بنا لگے ادھوری

سورابھ

ہمارے دیگر تہواروں کی طرح عید الاٹنی پر بھی خصوصی جوش و خروش دیکھنے میں آتا ہے۔ جانوروں کی خریداری سے لے کر ان کو چرانے، ذبح کرنے اور گوشت کی تقسیم تک کے تمام امور بنیادیت خوش اسلوبی سے انجام دینے کی عمر پرورش کی جاتی ہے۔ برقمیدادہ باربی کیو پارٹی کا نوگو باجری داس کا ساتھ ہے۔ پہلے روز سے لے کر تقریباً پانچ روز سے میٹھے ہی آپ کو کسی نہ کسی گوشت سے باربی کیو کی جانے والی ڈشز کی اشتہا انگیز تھک ضرور آئے گی۔ یقیناً آپ نے بھی ہر عید میں باربی کیو پارٹی بلان کرنے کا سوچا ہوگا۔ جہاں اس مضمون میں ہم آپ کو اسی حوالے سے چند ذمہ اور مفید معلومات فراہم کرنے جا رہے ہیں جس سے آپ بھرپور استفادہ حاصل کر سکیں گی۔

لے زیادہ بہتر ثابت ہوگا۔ اس کے علاوہ چاہت سفید زرد اور ہودہ سے بنا داند اور چاؤ نمائند اور کھیرے کی سلاو جس پر لمبوں چھڑکا گیا ہو، دلی باربی کیو ڈشز کے ساتھ ضرور پیش کریں۔

#### میرینیشن کی تیاری:

• باربی کیو کے لئے استعمال کئے جانے والے گوشت کے پارچے اور برٹیاں چھوٹے اور پتلے سائز کے ہونے چاہئیں تاکہ بہ آسانی گل سکیں۔ گوشت سے چربی ہلکھو کر کے دھو کر چھلنی میں دھیں اور بھر چٹکس بنالیں۔ پیسے کوئی کباب، گوشت کباب کا فیہ اور چائیں کے علیحدہ علیحدہ چٹکس بنالیں۔

دولے چھے اس پارٹی کے اہم ترین لوازمات ہیں۔ اس کے علاوہ مصالحہ لگانے کے لئے پلاسٹک کے بڑے نیلے اور ابڑا ٹافٹ یا کٹر استعمال کریں۔ کسی بھی قسم کے دھانی برتنوں کے استعمال سے پرہیز کرنا ہی بہتر ہے کیونکہ لمبوں، دسی اور سر کے کے اجڑا جو میرینیشن میں لازمی استعمال دیتے ہیں، کربائی مٹل کا باعث بن سکتے ہیں۔

• مہمانوں کی فہرست بنالیں اور اس کے بعد تمام استعمال کئے جانے والے برتن دھو کر اور خشک کر کے ایک درمیانے سائز کی ٹینل پر سٹ کر لیں۔ ٹشو پیپر یا کس ضرور دھیں۔

• باربی کیو ڈشز کے ساتھ عموماً لوگ کولڈ ڈشز کا استعمال کرتے ہیں۔ اس کے بجائے اگر آپ لمونیز یا کربش کریں تو بہ پائے کے

#### جگہ اور سامان کی تیاری:

• باربی کیو پارٹی کو منعقد کرنے کے لئے کھلی جگہ جیسے گھر کا باغ یا باغچہ، پھر چھت کا انتخاب بہترین ثابت ہوتا ہے لیکن اگر آپ کی دہائش اور ٹمٹ میں ہے تو آپ اس کا انتظام چھت، بالکونی یا ٹیرس میں دھیں۔ اگر وہ باد سے ڈانڈا خاندان ٹل جل کر باربی کیو ڈولی کرنا چاہیں تو بھر کسی ہفتافرنچ مقام جیسے ساحل سمندر یا گام باؤس وغیرہ کا انتخاب بھی کیا جاسکتا ہے۔ اس طرح آپ ہتھیا دو ہرا لٹف افٹا سکیں گے۔ اگر کسی بھی طرح کھلی جگہ میسر نہ ہو تو گھیس سے چلنے والی باربی کیو سسٹم کو استعمال کریں۔

• کوئٹے، مٹی کا ٹیل، باربی کیو کی سطح، انچبش اور ہاتھ سے چھلنے



• بری مریضوں کے ذہن کال کر دو صوبوں میں توڑ لیں اب معمولی سے ٹھیک اور پانی کے ساتھ گاڑ جائیں گے۔ یہ پیسٹ برے مصالحے کی بوٹی و بیج کباب اور چائیس میں استعمال کریں۔

• بقر عید سے دو تین روز قبل ہی دہی منگو کر ضرورت کے مطابق پکات یا کر ٹھنڈا کر لیں۔ روغن کے لئے استعمال ہونے والی دہی میں تھوڑا سا کارن ملر ملا کر ایئر ٹائٹ باکس میں ڈال کر رکھیں تاکہ وہ کھانا نہ ہو جائے۔

• لیمن جوس کو بھی آٹھ کیوب فرے میں مخلوط کیا جاسکتا ہے ورنہ نہایت لیمن شاپ میں ڈال کر فریج کر لیں۔ سلاڈ کے لئے نماز بھی شاپ میں ڈال کر فریج کر کے جاسکتے ہیں۔

• پھل و انگوٹھ پر اور خوشاں یا کاجو کے کرٹنگ توڑے پر بھون لیں اور خشک ہو جانے پر پاؤڈر بنالیں۔ بیماری کباب اور مٹائی کبابوں اور چائیس میں یہ آمیزہ ڈالنا نہ بھولیں۔

• بارلی کیو آٹھ گرام مصالحہ تیار کرنے کے لئے ٹھیک، بڑی الائچی، دارچینی، ثابت کالی مرچیں، چھوٹی الائچی اور جافنل جاتری ہم وزن لے کر بغیر بھونے میں لیں۔ یہ گرم مصالحہ بارلی کیو ڈسٹر کو مزید چھپا اور اسپتال انگیز بنادے گا۔

### یاد رکھنے کی باتیں:

• میرٹھیں کے تمام ٹھیک اجزاء کو فریج میں جیکہ فی والے اجزاء کو فریج میں رکھیں تاکہ یہ خراب ہونے سے محفوظ رہیں۔ بھر بھرا کا کھنی والے اجزاء کو تین دن سے زیادہ خصوصاً پیاز، نمک کے پیسٹ کو تین

• کچا پیتا میرٹھیں کا ایک اسپتال کی اہم اور لازمی جز ہے۔ بالکل برا ہوتا لینے کے بجائے کچا پیتا لے کر اسے چمکوں سمیت کال کر کج علیحدہ کر لیں اور چاہے یا علیحدہ میں چیں لیں۔ آپ متبادل کے طور پر کچری پاؤڈر اور میٹ لینڈ رائز کا استعمال کر سکتی ہیں مگر اس کے نتائج پیسٹ کے پیسٹ جتنے شاندار نہ ہوں گے۔

اس پیسٹ کو آپ آٹھ کیوب فرے میں بنالیں اور صوب ضرورت استعمال کریں۔

• اب سفید زیرہ ثابت لے کر ٹھیک توڑے میں خوشبو آٹھ تک بھون لیں۔ بعد ازاں پاؤڈر بنا کر مخلوط کر لیں۔ اسی طرح ثابت دھنیا اور ثابت لال مرچ بھی علیحدہ علیحدہ بھون کر، چیں کر چار میں مخلوط کر لیں۔

• اس کے بعد بھنی کے پنے یا مین لے کر بھنی آٹھ پر بھون لیں اور خشک کر کے بوتل میں بھر لیں۔ گولا کباب اور بیج کباب میں باندھ لگ کے لئے استعمال کریں تاکہ کباب سینوں سے گر نہ پائیں۔

• ایک گلوڈر مینے سائز کی پیاز کو سلاں کر کے ڈالڈ کو ٹھیک آٹھ میں پیاز برائون کر لیں اور کسی اسٹیل کی چٹائی میں نکال لیں یا سادہ کاندہ پر پھیلا دیں۔ ٹھنڈی ذرے پر چیں کر صاف چار میں مخلوط کر لیں۔ یہ بھی پیاز آپ بیماری بوٹی اور گولا کباب میں استعمال کریں گی۔

• اور ک اور مین کو دھو کر کال کر تھوڑے سے پانی اور نمک کے ساتھ چیں لیں اور کسی ویزر ٹائٹ چار میں مخلوط کر لیں، خیال رکھیں کہ پیسٹ گولا حار ہے ورنہ ڈسٹر کا ڈالڈ خراب ہو سکتا ہے اور پانی کی وجہ سے کباب فوت ہو سکتے ہیں۔



بقرہ عید کی تواضع  
کراچی کی معروف مٹھائی کی دکانیں

درختستان قماروفی

برصغیر ہندو پاک میں مشافینے تھے میں وہ اپنے انگریزات میں داخل کرنے لگتی تھی وہ کہاں سے اور دوسروں کو کھلانے کی رسم دور سے آج بھی جوں کی توں موجود ہے۔ حالانکہ یہ خطہ کافوں اور مشافین کے انتخاب میں کئی چیزوں کی غامضی دور ہے۔ مشافین میں براؤنیز کو کبوتر، مغربیوں کو کتے، کتکس، ماراٹھ اور اہلیک میں آئے دن نئی نئی اختراعات ہوتے لگی ہیں، مبینہ میں فیصل نے سراپا بھی ہے۔ اس نئے کچھ کو قبول بھی بنا، پھر مزاج بھی ملاری بہاد کے مہموں پر سسران عزادوں اور سحر جانے کی خواہش کے لئے رواجی مشافین ہی نہیں کی جاتی ہے۔ بابوں اور مہمنڈی کی رسم میں مشافین کی اہلیں اور مہمنڈی لگا نے ہی منہ جھوڑ کر اچا پاتا ہے دگر باجمیت کی ایک رسم مشافین سے دگر کرتی ہے دوسروں میں گنگہ جالینی ہے۔ اسی طرح عبداللہ کی نو با عبدالمظفر مشافین، نارکی لڑائیوں پر برادھان نظر آتی ہیں۔ لہذا سچ سے برفی دھاب جاسن، مہم، جرم، جلیبی، مہموں اور طوطا جات سے رواجی مشافین ہیں۔ کہ راجی اسیا مہم جت قسم کا شہ ہے جسے جاسو، مہمن اور مہمنوں کا شہر کہتے ہیں ہیں۔ مہم سے کی بات ہے کہ یہاں دوسرے خطوں سے آنے والے باشندوں نے اپنے ہاں کی مشافین کی فروخت شروع کر کے چاکلر وضع کر لیا۔ کہ راجی کی طرح طوطے سے جڑ مشافین کا سفر شروع ہوا اتحاد سلسلہ کھل جائے گا کہ وہ نہیں ہے۔

یوں نور عبدالحمیدی کے موصوف پر گہر مت کی دھڑکن پائی اور نور اسی کے لئے دھڑکنی پڑی جیسا۔ حرف عام میں اسے مضمی عبد نہیں کہتے لیکن ہر گھر میں مضامین کی کسی ایک شکل میں ہوتی ہے اور موضوع کا حصہ بنتی ہے۔ زہر تقریباً مضمون میں ان چند روایت مضامین سے آگے بڑھ کر پوچھا میں نے والی دھڑکن مضامین کا ذکر کرنا جاری ہے اور اب ڈالڈا کا ہر عنوان میں عبد خیر کے لئے دھڑکن کیوں نہ ہو۔

مکمل اقبال کو دیکھ کر میں ڈھاکہ سو مشینہ کراچی کے بے بسی اس جگہ گریں  
نے تو بھی کبھی اس دکان کی صفائی کو بھی ضرور ہوگی کیونکہ یہ اس خانے  
کی کھلی نہیں کراچی بھر کی بزمین دکانوں میں سے ایک ہے۔ بیابان آب  
کچا گھلے کھاکے، کھینچے، رات دن چم نہ کھینچے گا اس سے ملتی چلتی چل  
ہے، اسے ہم ملانا چم جو باغی کر کے کہتے ہیں۔ ڈھاکہ سو مشین کے چھ  
مشتاق نے ہمیں یہ چاکر اور جیروان کر دیا کہ اسے دو ملائی ہو کر بھی  
کہتے ہیں۔

اسی مکان کی قربانیاں کہہ لیجئے کہ ڈھاکہ سوشلس کے برائے کی عمر 35 برس کی ہے۔ وہ کہنے لگی کہ یہاں مٹھائیں لکڑی میں باغوں کا ٹھکانہ لیا گیا۔ ان کی بیکر بنی، دس گا (جسے دو سو کہتے ہیں) ڈھاکہ پیرسینڈ کرنے والے خصوصی طور پر مقرر ہیں۔

تو حاکم خیر متکین ڈانٹ کر رکھتا ہے جسے بیگانہ و غریب کو بنیاد رکھنے ہیں۔ اس سے  
تو زمین کو وصال کے لئے نہیں لے سکتا کہ حاکم سوشلسٹ کو ایک شاخ  
بہبود (کراچی) میں بھی غم نہ گئی ہے۔

نیو ایسی ہی سوچ اس کا کہ ہم میں بچی ہو جس میں پس منظر ملوہو، فی کے، باہر کی  
 آج کل ہے لیکن ان کے اورد قبیلہ، جگن کے حوصے برسوں سے ٹھرت کا  
 معیار چھوٹے ہیں۔ یہاں آپ کو ملتا ہوں گے کا سنیہہ ساتھ طور جات میں  
 درانی ملتی ہے۔ ملوہو میں اس وقت کچھ اور، رستہ کا جو بادام، آخر وقت

اور خشک چھڑوں کے حلوے بھی پسند کئے جانے لگے ہیں اور یہ چھوٹا بھی مہینہ  
 اور سارا دلچسپ ہونے لگا۔ ان میں سے چھبیس سو دو سو ساڑھے سو سو گنا ہونے  
 لگا۔

عبداللہ سو فیروز خان بنی مسلمانوں کے لئے مشہور ہیں۔ یہاں آپ کو ان کی خاص الخاص مسند کی کسریٰ کا قصہ قلم درج مشی طوور، جناب جاسم گھٹنے ہی بنی ہیں۔  
میں عبداللہ بنی و سب سب اس کو اپنی مسلمانوں کی بنیادی کے حوالے سے شہرت رکھتے ہیں۔ یہاں جاسم بنی طواری جیڑا جس میں پسند مجرا ہو ہے اس کے علاوہ دوسری بیڑا اور طواری کما جاسم میں کھو یا بھرا جاتا ہے ضرور لیجئے آپ کو اور آپ کے مہمان دونوں سمجھ کر دو گئے۔ یہ نام مسلمانوں 620ء رو پنے بنی کھو ہیں۔ اس کے علاوہ اگر آپ بنی فرید بنے کے ادا ہے سے یہاں آئے ہیں ذی سب جعدی دروست قبیلہ ہے۔ یہ کہ بنی فرید بنی سے کہیں زیادہ ملت رکھتی ہے دینی خرچ ہے۔ مگر ان کی قیمت ۱600 رو پنے بنی کھو ہے۔ اس عبداللہ بنی کے سب سب کہتے ہیں "یہ بنی فرید کچھ اور مسند کے علاوہ جناب کے ان کی گرافی سب مسند ان عید کے مخالف میں آئے ہیں" آپ بھی آئے گھر کی ذمہ داری بنی مسلمانوں کا حال احوال آپ جان گئیں اب دیکھئے کہ سب کہاں ہے اور کتنی مسند اس کو بنی مسلمان اس با عبد بنی بنی کی جگہ ہے۔



# Stillman's® Beauty

*Get Noticed!®*

اسٹلمینز اسکن بلیچ کریم اور  
اسٹلمینز اسکن برائٹننگ سوپ کا باقاعدہ استعمال  
آپ کی جلد کو نکھار کر اسے گورا اور خوبصورت بنائے۔  
اب آپ جہاں بھی جائیں ہر ایک کی نظر آپ پر جائے



فصل سے ہوشیار رہیں۔ اسٹلمینز اسکن بلیچ کریم اور اسٹلمینز اسکن برائٹننگ سوپ کا باقاعدہ استعمال  
آپ کی جلد کو نکھار کر اسے گورا اور خوبصورت بنائے۔ اب آپ جہاں بھی جائیں ہر ایک کی نظر آپ پر جائے



www.stillmans.pk



/Stillmans-Beauty-Pakistan



Contact us on  
0800-00700



NEW

## EASY CONTROL

## کفایت اور سہولت ساتھ ساتھ

استعمال کیا جاسکتا ہے۔ لیکن میں موجودگی کے باعث فن ڈگب آلود ہو جاتا ہے دور آنک کو خراب کرتا ہے بلکہ آپ اس پیک کو لیکن میں جہاں چاہیں دیکھیں کوکٹ آنکس ہاکن فکٹور دنا ہے۔ دوران استعمال اپنی رو جانے والے کوکٹ فکٹور کی مقدار کے درست اندازے کیلئے اس پیک پر موجود سکیل بہت ہی کارآمد ہے جس کی بدولت ہمیں ہنگی خریداری کیلئے بروقت معلوم ہو جاتا ہے کہ کوکٹ فکٹور کی کتنی مقدار اپنی رو گئی ہے اور اسی طرح اس

آزاد میں، دیکھ کر کم لیکن فکٹور کوکٹ رینج اپنی کی صفائی کا نتیجہ آپ کا شعور ہے اور وہ بھی اس وقت جبکہ ہفت پر کھانا آجا کر آپ کی کو لین رینج ہے۔ ہر کوکٹ آنکس شائع ہوا اور انک New Dalda Easy Control پیک میں ایک خاص Tap موجود ہے جس سے ہمیں بہت سہولت اور کی ضرورتی فوائد حاصل ہوتے ہیں، ان کو ملے، ہاتھ کئے اور کوکٹ آنکس کے چھلکے جیسے خدشات سے بچنے کے لیے آپ ان Tap کے ذریعہ اپنی اسٹی سلو پ مقدار میں کوکٹ آنکس کی بھی حاشہ کے فراہم ہیں، کوکٹ فکٹور میں بارہا اپنی طرز کی کسی بھی دیکھ میں پیکل لیکن میں بارہا سے بند کرنے ہی اپنی اندر کوکٹ فکٹور کی بھی قسم کے گرد و خوار، کڑت مکھانا، جراثیم یا بکتر یا سے محفوظ ہو جاتا ہے اور اس کی کوکٹ فکٹور پر فراہم ہوتی ہے۔

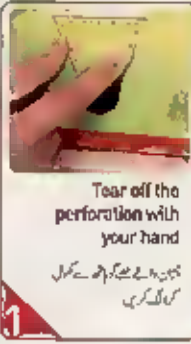
New Dalda Easy Control پیک کے استعمال سے کوکٹ آنکس کے چھلکے اپنے کے امکانات ختم ہو جاتے ہیں لہذا آپ کا لیکن بھی صاف ستھرا رہتا ہے اور پختہ کسی دشواری کے لیکن کی صفائی اور حفاظت صحت کے معیار کو برقرار رکھنا ممکن ہو جاتا ہے، اسی طرح اسے ٹن کی یہ نسبت اپنی حاشی

والہ اور ڈالڈا (ہائیڈرٹ) لمپٹنے میں صارفین کی ضرورت بہت سہولت اور صحت کی جانب خاص توجہ دی ہے۔ New Dalda Easy Control پیک اسی سلسلہ کی ایک نہایت کامیاب کوشش ہے۔ ڈالڈا کوکٹ فکٹور نے پاکستان میں ہنگی مرید کفایت اور سہولت کے ضمن اس سراج کے ساتھ New Dalda Easy Control پیک متعارف کروانے کا اعزاز حاصل کیا۔

کوکٹ فکٹور کا استعمال کرنے والی خواتین چاہتی ہیں کہ اسے کھولنے اور استعمال کے دوران کئی مرید پر ہاتھ نہ پڑنے کے واقعات پیش نہ ہوں، لیکن کھانے پکانے کے دوران اگر ہم اپنے ہاتھ دھو کر لیں تو اندازہ لگا دے کہ کام کرنا کسی قدر دشوار ہو جاتا ہے ظاہر ہے کہ اس دوران مختلف غذائی اشیاء کو درجہ ذیل ماحول کو پانی سے نکال کر ہائیڈرٹ میں شامل کرنا اور ایسے ہی ان گنت مراحل سے گزرتے ہوئے کئی مرید ہاتھ دھوئے جانے ہیں، اب ایسی صورتحال میں معمولی درجہ خراب ہونے کا امکان ہوتا ہے۔

لیکن New Dalda Easy Control پیک اس قسم کے مسائل سے اپنا فکٹور محفوظ رکھتا ہے۔

اگر مرید ہے کوکٹ آنکس کوکٹ میں سے کسی پین یا دیکھ میں ڈالڈا، یہ بھی بڑے شیر لانے کے مترادف ہوتا ہے، اکثر کھانا ہم بڑی مہارت کے ساتھ اس کام کو انجام دیتے ہیں کامیاب ہو جاتے ہیں لیکن کئی وجہ سے ایسا نہ ہو پانے نہیں ہوتا آپ کے لباس کی خیر نہیں، کوکٹ فکٹور کے داغ مٹانے کے نوکے



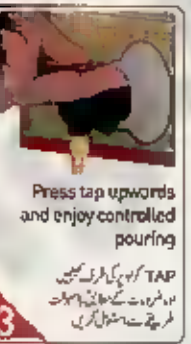
Tear off the perforation with your hand

پیک سے ہاتھ سے کھول کر کٹ کر لی



Gently pull out the tap from the bag & remove the seal

TAP کو آرام سے پیک سے آہستہ سے پھیل دیا جائے



Press tap upwards and enjoy controlled pouring

TAP کو ہلکی طرح سے دھکیں اور ضرورت کے مطابق سہولت طرح سے استعمال کریں

فکٹور کی بدولت آئل کا استعمال بھی مکمل طور پر کنٹرول میں رہتا ہے مزید سہولت یہ کہ اس پیک پر موجود کارڈ اور ڈک کے ہونے ہندو لڑکی رو سے آپ اپنے New Dalda Easy Control پیک کو ایک ہندو پیک کی طرح اٹھا کر ایک جگہ سے دوسری جگہ منتقل کر سکتی ہیں جبکہ آئل کے خصوصیات لیٹر ٹن کا پیکل اس سلسلہ میں ڈالڈا بہت سہولت میں ہوتا ہے اسلئے اس کو اٹھاتے وقت اس کا توازن برقرار رکھیں ہونے کسی اور جگہ منتقل کرنا خاصا دشوار ہوتا ہے اور پانی میں آئل اور پینے کے دوران ٹن کی بھر دہنی جانب مبر کرانے والا آئل لباس اور ہاتھوں پر لگ جاتا ہے، اب آپ New Dalda Easy Control پیک کی بدولت بغیر کسی الجھن اور پریشانی کے مزید اٹھانے پکانے کوکٹ فکٹور آپ کی سہولت، حفاظت صحت اور مالی تر میں مہارت کی مصنوعات کی تیار کی مشا صرف عمل ہے۔



# TAPAL GREEN TEA



Enjoy your favorite cup with a  
**Refreshed New Look**





شاهجهم

## اہم سبزی اور عمدہ غذا

بھرتا رہا، گوشت میں پکائیے یا

اچار بنائے ہر انداز سے مفید پائے

جلیبیں



۶۴ جر کے ساتھ اور علیحدہ درختوں کی شکلوں میں تیار کیا جا چکا ہے۔

کاربشہ معین قاہرہ نظام مضم کے لئے اہجانی مفید جز ہے۔

شالجم کی غذائی ارمیت:

یہ ایک اہم سفر ہے جو اسٹاف اور خواص کے لحاظ سے بھی بحرِ بے اس میں

دیے۔ نوسوم سراسیمہ سبز ہونے لگا اور پھٹوں کی جہانت ہوئی ہے۔ مگر ظالم اپنے بزرگ و بزرگی کی عطا کردہ ایسی سوجات سے جو ہم انسانوں کو سوسم کی مخلوق کو بددوست کرنے اور اپنی خواہائیں کو قبول دیکھنے کے لئے انتہائی ناگزیر ہے۔

ظالم ایک ایسی سبزی ہے جو کہ خود کے کپڑے ہونے سے اور عوام پر ہر طرح کی زیادتی یا ناگوشی کے ساتھ دوزخ و ناکہ راستوں کی پالی ہے۔ اس کا اجار

ردائی خصوصیات:

روحانہ غیامت میں سے اپنے اندر دیوانی خواہش رکھتا ہیں، انہیں کہتے ہیں، **جنا**۔  
 جزبہ سب سے موثر اور بالائی خواہش کے حامل ہوتے ہیں۔ اہل بارانہ فہم سے  
 اور ہمت میں مثال کرنے دئے جہد و گھریلو طور پر پختہ ہونے کی بجائے کے خلاف  
 کے لئے پاجت سے گھومتے کے اندر دلوں پر روشنی ہوجانے پر ظہر کہہ کر رکھ  
 میں دبا کر نرم کر اس کی تلاش باندھنے سے تکلیف میں آرام ملتا ہے۔  
 سردی کے موسم میں اوڑھان پہننے کی مشکلات میں بھی ٹھیکہ کا اور جوار سم گویا  
 تامل کے نل میں ملا کر لگایا جاتا ہے۔ ٹھیکہ کے پنے و سباب اور دوتے  
 ہیں۔ یہ مردوں کے امراض میں ہرگز افراد کے لئے دربان ہے۔ ٹھیکہ میں  
 C کی دافر خدرا سوچو ہے۔ یہ سہانی کے امراض کے لئے بھی مفید  
 ہوتی ہے۔ بذی فہم کے مختلف امراض میں جس کی کینسر سرگرم ہے اس  
 کے خلاف تجربہ و حافقی فہم بحال کرتے ہیں۔ دوسرے C سے جلدی  
 کے علاوہ جیسے امراض اور ٹشو کی مرمت کے لئے مفید ہے۔ غیامت کے  
 میں دیکھتے ہیں کہ ٹھیکہ کا خدرا اس امر میں سے دیکھو ہر دو نظام نفس کو  
 خصوصیت ملتی ہے یہ دے کے سر پھول کے لئے موزوں ترین اور سادہ و درکار ہے۔  
 ٹھیکہ کا عرفی اے صاف دلی میں اہل کر پڑا سانی تیار کیا جاسکتا ہے۔ ۲۰  
 جہد و بنا کر ملنے کو کر کے دیکھو طرارت میں خدرا کے کے پلانے سے  
 نرے لکھائی میں آرام ملتا ہے۔ دوسرے C کے ساتھ ساتھ اس ہوتی میں  
 فہم اور دیکھو کر نہیں بھی سوجو ہیں۔

شاہجہان کے بیمار کردہ عام گھریلو کھانے:

برصغیر پاک و ہند میں شیعہ بالک، علما، گوشت، شیعہ کا بھرا، اور ایک مسٹر کسٹھری  
 کہا: مختلف انعام کے گوشت کے ساتھ شیعہ کو مل کر کھانا کھا جاتا ہے  
 شب و گج کہا: ہے خاص اہیت کا حامل ہے۔ جب کھانے کے لذت کا دم  
 دہن کے ساتھ ساتھ انسانی بدن کو سو سم کی شد میں کو بھیلنے میں مدد کا ثابت  
 ہوتے ہیں۔

## شمالی جم کا بیٹھا اچار

تُرکیہ:

- لیکن کے تازہ ہڈوں کو جو میل کر رہیں تھیں، حافی کو دانا نہیں لیں
- شاہزادہ کی طرح برش سے باز کر صاف ہوا لیکن وہ ان کے دہانے
- سے نکلے گا کہ کر رکھ لیں
- کھلے تھیں میں ایک لیٹر پانی پالنے رکھیں اور ابال نہ نہ دھس میں
- علاج کے لئے ذیل دیں
- دس سے پندرہ سنتھیکا کر جب علاج کے فطری طور میں جانیں کو پانی
- سے نکال کر رکھ لیں
- پھلے دوئے اسٹیل کے جہن میں تنک بیسن، درانی، مری، دوتی ایل
- مرچ اور کٹی، دوتی لال مرچ اور کر رکھ دیں
- جب تنک کا پانی نکلے گا تو اس میں غنہ لے کے دوئے علاج کے
- تھیلے ذال کریں اور ٹکڑی کے پیچھے کی دھریلے پختہ نہ لیں
- ڈھک کر ایک سے دو دن رکھیں، مگر کلا، داؤگزرا جیٹی کا پانی میں ذال
- کر اچھی طرح گھول لیں اور اسے اوپر کے پختہ میں ذال دیں
- نین سے مادیوں کر رکھ کر راجا بنادے



اجزاء:

شاہجہان	ایک خطہ	لالہ مرہٹہ کی بیٹی	”کمانے کے“
نک	روکمانے کے گچ	کئی بیٹی لالہ مرہٹہ	ایک کمانے کا گچ
مہسن	ایک پوشی	گنڈا پاشنی	ایک پانی
حیات دانی	نہیں کمانے کے گچ	پانی	چار پانی

پریز فٹیشن:

سواچار کو سادی و چیلنی بادل جہاں کے ساتھ ڈھنک رہا ہے۔



*Langnese*



*The brand that  
stands for nature*



AnjumAsif.com



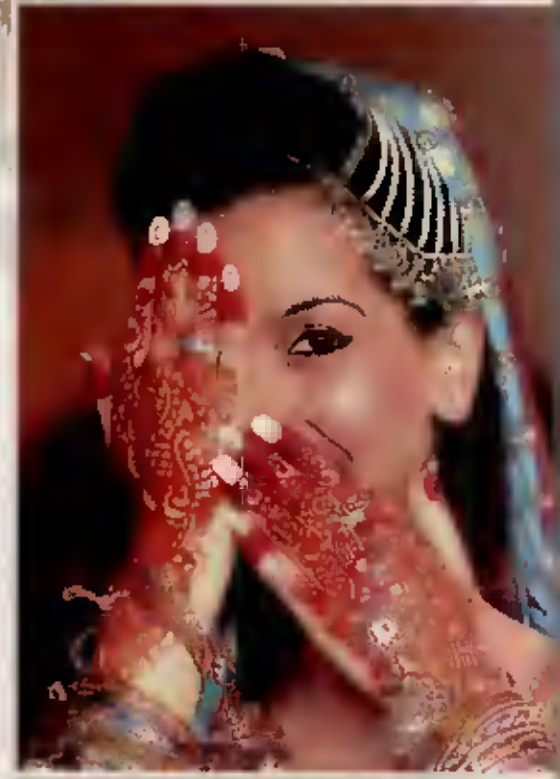
# اجانا ہے سسرال

رکھنی ہے میکے کی لاج

کیا آپ اپنی بیٹی کی شادی کر رہی ہیں

مخیر عادل

بیٹی کی شادی ایک نہایت اہم فریضہ ہے۔ یوں تو ذرا سا قد نکالنے پر مائیں بیٹیوں کو سکھڑ بنانے کی کوشش کرتی ہیں اور پھر رشتہ طے ہونے ہی والدین خصوصاً والدہ کی بھرپور کوشش ہوتی ہے کہ بیٹی کو ایسے گمن سکھائے جائیں کہ سسرال جا کر کوئی تکلیف نہ ہو اور بیٹی اپنی ملحقہ شادی اور بھعداری سے سسرال والوں کے دل جیت لے۔ ساتھ ہی ساتھ شادی کی تیاریوں کا بھی زور و شور سے آغاز ہو جاتا ہے کہ جہیز میں کوئی کمی نہ رہ جائے مگر پھر بھی اکثر شادی کے دن تک خریداری مکمل نہیں ہو پاتی۔ دو حقیقت صحیح منصوبہ بندی نہ ہونے کے سبب شادی جیسی اہم لغزرب میں بحیثیت میزبان والدین ٹھکاوٹ سے چود نظر آتے ہیں۔ اگر رشتہ طے ہوتے ہی با شادی کی تاریخ مقرر ہوتے ہی منصوبہ بندی کر لی جائے تو تمام معاملات بہتر انداز میں انجام پا جائیں گے۔ ساتھ ہی ساتھ بیٹی کی دینی و دنیاوی دونوں لحاظ سے ایسی تربیت کی جائے کہ کوئی کمی نہ رہ جائے کہ انے والی نسلوں کی بہترین شخصیت سازی اسی بیٹی کی گود میں ہوتی ہے۔ ذیل میں والدین کی مدد کے لئے چند باتیں بیان کی جا رہی ہیں جن پر عمل کر کے وہ شادی سے قبل ہر کام صحیح منصوبہ بندی کے ذریعے انجام دے کر پرسکون انداز میں شادی کا فریضہ انجام دے سکتے ہیں۔



دینی تعلیم

بائش خدا چھپن سے ہی ہمارے گھرانوں میں دینی تعلیم کو اولین ترجیح دی جانی ہے تاہم وہاں بچپن سے بچپن کو ساتھ کھڑا کر کے نماز پڑھتے اور جوں بچوں کو بھی شادی کی عادت پڑ جاتی۔ اسی طرح تمام مہارت اور اذکار اور دعاؤں میں بچوں کو ضرور شامل رکھا جاتا تاکہ لاشعور کی طور پر چلاں یہ سب تکمیل پاتی جائیں۔ رشتہ طے ہونے ہی پہنچی ڈھیر پڑنے کو ہی جانی خصوصی دعا کی پڑھ کر دینی جائے، فقہان نمازیں اور فقہانوں کو ادا کرنے کی خصوصی تعلیم کی جانی کرنی زندگی کے آغاز سے نفس تمام فقہانوں اور ذہن کو اور کر لیا جائے۔ ایک ایسی بہترین تربیت ہونی کہ دل کی کیفیت ہی بدل جاتی۔ کلاچ کی تعلیمت و تربیت و ذہن کے مابین تعاون و فرائض سے فوجائی ہوئی، صلہ رحمی و برداشت، عزت اور بڑا شخصیت کا خاصہ بنی جلی جانی اور بچی فرشتہ اور دینی زندگی کا راز ہے۔

ہنر

بیٹی کی شادی سے قبل مختلف ہنر سکھانے ضروری ہیں۔ تعلیم کے زور سے آراستہ لڑکی اگر ہنر مند ہو، ملحقہ شادی ہو تو اس کی شخصیت کو چار چاند لگ جاتے ہیں۔ کھانا پکانا، ملائی، کڑھائی، بیٹی یا مستوی زہرات بنانے کا فن وغیرہ وغیرہ۔ غرض وہ گورمز جس میں بیٹی کی ذہنی و فنی ہواں میں داخلہ دلوں گیں تاکہ وہ باہر سے سکے۔ ساتھ ہی ساتھ کھانے پکانے کے فن میں بھر مار ہونا ضروری ہے ایک پرانا منہل ہے کہ شوہر کے دل کو راستہ مہبت سے ہو کر گزرتا ہے۔ بہتر ہے کہ بیٹی اس فن میں تاک ہو جائے، اس سلسلے میں مختلف اقسام کے کھانے، ہانگ، وغیرہ کے کورسز سفید ثابت ہوتے ہیں۔ اگر سسرال میں بڑی ہے اور خاتون گانہ بیٹی وغیرہ کرنی ہیں تو بیٹی کو بھی ہارمینگ سکھا دیجئے۔ غرض ایسے تمام کورسز کروا دیں! خود سکھو دیں کہ جو اس کے لئے مستقبل میں مفید ہو گا ثابت ہوں۔



رو ہے

عموماً لڑکیاں فی زمانہ بزرگوں کی نصیحتوں سے زیادہ میٹھا کاکا اثر قبول کرتی ہیں جبکہ حقیقی زندگی ڈراموں یا فلموں کی کہانیوں سے بالکل مختلف ہوتی ہے لہذا یہ سمجھانے کی اشد ضرورت ہے کہ ڈراموں کی ساس بہو کے جھگڑے اور میاں پر ہندو کرنے والی کہانیوں کو اپنے سر پر نہ سوار کریں۔ نہ ان راستوں پر چلیں کہ یہ راستے زندگی کو تباہی کی طرف لے جاتے ہیں۔ سوال کو اپنا گھر بنانے کی کوشش کریں۔ سسرالی رشتوں، ساس، خندیں، دیورانی، بیٹھائی کا دل اپنی محبت، سمجھاپے اور سمجھداری سے جیتنے کی کوشش کریں۔ زندگی کے ہر سطر پر تمام معاملات میں اپنی تہذیب و روایات کو ٹوٹا خاطر رکھیں۔ رشتوں کو توڑنے یا جدا کرنے کے بجائے رشتوں کو بچانے اور بھانے کی تحریک بنیں۔ مثال میں۔ مسولات زندگی میں حسد اور خود غرضی شامل نہ ہو۔ دیورانی بیٹھائی کے رشتوں میں مقابلے بازی کی بجائے بہانے اور دوستانہ رویے کی فضا قائم کریں۔ کام کو بچ میں آگے بڑھ کر کام کرنے والی بنیں۔ اپنے بچے اور اپنی دیورانی بیٹھائی کے بچے کی اپنی حالت کا تقابلی جائزہ لینے سے قلعی گریز کریں۔ میاں پر ہندو کرنے کے بجائے میاں کا دل اپنے اطلاق، رویے اور پیشہ شادی سے جیتنے کی کوشش کریں۔

### شادی کی تیاری

پیشہ کار مشیٹے ہوتے ہی خریداری کا آغاز کر دینا چاہئے اور شادی کی تاریخ مقرر ہوتے ہی تمام تر کاموں کی فہرست بنا کر ایک شیڈول بنالیں تاکہ وقت مقرر جب تک تیاری مکمل ہو سکے اور آپ بھی دہشتی دباؤ کا شکار نہ ہونے سے بچ سکیں۔ کوشش کیجئے کہ زیور، برتن، تقریب کے انعقاد کی جگہ، ہال اور کیکرنگ کی جگہ، دینی کے مہوسات اور پارک کی جگہ وغیرہ سب جلد از جلد مکمل کر سکیں۔ تاکہ وہ آخر تک تیاری میں مصروف رہ کر تھکاوٹ کا شکار نہ ہونے سے بچ سکے۔ اپنی تیاریوں کو بھی جلد از جلد مکمل کر لیں تاکہ شادی سے کم از کم ایک مہینہ یا چند روز قبل شادی کے دعوت ناموں کی تقسیم ہو سکوں ہو کر سکیں۔ پھر تقریبات سے قبل گھر میں مہمانوں خصوصاً قریبی رشتے داروں کی آمد کا سلسلہ شروع ہو تو ان کا بہترین استقبال کر سکیں۔ یہ چند چھوٹی جھوٹی باتیں ہیں ان پر عمل کر کے آپ اپنی پیشہ کی شادی کی بہترین تیاری کر سکتی ہیں۔



### صحت و خوبصورتی

شادی لڑکی کی زندگی کا سب سے اہم دن ہوتا ہے۔ ہر لڑکی کی خواہش ہوتی ہے کہ وہ دلہن بن کر سب سے زیادہ خوبصورت لگے۔ لیکن عموماً لڑکیوں کی وہ کوششیں مایوس کے دل تک خریداری اور زیور کے پتھر لگ رہی ہوتی ہے۔ گرمی کی شدت سے چہرے کا رنگ چمک چاتا ہے اور بال روکنے اور بے جان نظر آ رہے ہوتے ہیں اور چہرے پر چمکنے کے آثار نمایاں ہوتے ہیں لہذا کوشش کریں کہ خریداری جلد کر لی جائے تاکہ شادی سے قبل لڑکیوں کو بازار کے چمکنے لگنے پڑیں۔ دودھ یا تازہ دہی سے چمکن۔

### چہرے کی جلد کے لئے

چہرے کے آنے میں لایوں کا رس، دودھ لاکر ڈھالیپ یا کر چہرے اور گروہن پر مل کر روکنے دیں پھر راز کر صاف کر لیں اور چہرہ دھو لیں۔ سورج کی تیز شعاعوں سے چمکی جلد کے لئے یہ بہترین ہے۔ اس کو روزانہ ایک سے دو دفعہ کریں۔

### بالوں کے لئے

لہانے سے دو گھنٹے قبل تاروں کے تیل میں اٹھ لاکر بالوں میں لگیں۔ دو گھنٹے بعد شپ کر لیں۔ بالوں کے لئے بہترین مانک ہے بالوں میں چمک اور بالوں کی لمبائی میں بھی اضافہ ہوگا۔ پٹیا کا وزن زیادہ ہو تو ساتھ چمک قدری پر لے جائیں۔ دس منٹ سے آغاز کریں۔ آہستہ آہستہ بڑھاتے بڑھاتے آدھے گھنٹے تک لے جائیں۔ پٹیا کی، شپے اور چارل کھانے میں پٹیا کو احتیاط برتنے کی تاکید کریں۔ بھڑیاں اور پھل تھانیں بڑھانیں چندی نمایاں فرق محسوس ہوگا۔





## ٹیکا، جھومر اور ماتھا پٹی رنگوں کا سیلاب چھپائے

مدد: آصف

ہندو پسند کی چارٹی ہے جو خاص طور پر  
پیشوا چیرے یا چوڑے ماتھے پر بہت  
اچھی لگتی ہیں۔ نیچے مختلف سائز کے  
ساتھ ساتھ کئی اشکال میں بھی دست  
پاؤں ہیں، جو حسن کو آتشہ بنانا سنے کا  
مکمل انتظام کیے جا رہے ہیں۔

### ماتھا پٹی

ماتھا پٹی کا فیشن رو بہ رائج ہو گیا  
ہے۔ انہی میں ماتھا پٹی صرف دلہنوں  
یا شادی شدہ خواتین ہی لگا کر  
تھی۔ تاہم اب روایتی انداز سے بہت  
کروں میں اس طرح سے نزاکت  
پیدا کر دی گئی ہے کہ اسے لڑکیاں بھی  
لگا کر پسند کر رہی ہیں۔ انہی اشکال  
کی ماتھا پٹی میں گیتوں، لپکائی اور کندان  
کا کام بڑا نہیں دکھائی دیتا ہے، جو

مشرقی انداز کے شرارے، مانگھے، مانگھی چوڑی باردار ڈھاکا یا نچاے واپر  
کوٹ والا لنگ، نکل شرٹ کے ساتھ پیچنگ اور کنسر اسٹے بر صورت میں نئے پن  
کا احساس دلاتی ہیں۔

### جھومر

اس سال ٹانگوں کی طرح نکلنے والے جھومر کو بھی فیشن کی دنیا میں خاص پروری  
مائل ہوئی۔ شام کی تقریب میں لڑکیاں بالوں کو ایک سائیز پر بنا کر جب  
ان پر جھومر لٹکی کر دیتی ہیں تو بہت منفرد دکھائی دیتی ہیں۔ ان کی تیاری میں  
سوچیں، کرکٹل کے علاوہ مختلف رنگوں کے بڑاؤ پتھروں کا استعمال ان کی  
دلکشی اور انفرادیت کو برقرار رکھتے ہیں۔

زیورات بنانے والوں کی آنکھ کرکٹوں نے جدید فیشن اختیار کرنے  
والوں کے لیے جھولری شرا جو نئے نئے تجربے کیے اس کا ناکہ ان خواتین  
اور لڑکیوں کو بھی پہنچا جو سونا مہاگا ہونے کی وجہ سے مصنوعی زیورات پر انحصار  
کرتے لگی ہیں۔ ان کی شکل زیورات کو ایک منفرد انداز بخش گیا ہے۔ ان کا غیر  
روایتی انداز اپنے اندر ایک نیا پن لیے ہوئے ہے۔

شادی یا دیگر تقریبات میں یا ہمارے خوشیوں بھرے تہوار عید اور بقیہ کیڑوں  
سے لے کر جھولری کی خریداری بہت دل لگ کر کی جاتی ہے۔ جدید فیشن نے  
جس لباس کوئی نہ دیکھا ہو، وہیں زبردستی آنکھ منت سے زیورات میں بھی  
نئی جدت ماننے لگتی تھی۔ فشنی بزنس سوٹ کے علاوہ یہ شیلوں اور سنگ کے  
بھاری، کاہرے و زرب لمبوسات کے لوازمات ہیں، گویا جھولری کے اخیر کی  
بھی تقریب میں شامل ہونے کے لیے کی گئی تیاری اور حوصلہ دیتی ہے۔ زمانہ قدیم  
سے منصف نازک اپنے حسن کو چار چاند لگانے کے لیے خود کو زیورات سے مزین  
کرتی پہلی آ رہی ہیں۔ یہ سب وجہ ہے کہ دور چاہے کوئی بھی نوان کی اہمیت اور  
ماٹک میں بھی واقع نہیں ہو سکی۔ اس میں کوئی شک بھی نہیں آتی۔ لیے عورت  
اور زیورات کو لازم و ملزوم سمجھا جاتا ہے۔ حج تو یہ ہے کہ آنکھوں کو خیر و کرہ  
والے زیورات میں، جن کو نگار بخشنے ہیں۔ دیکھنے کو دوسرے جھک پنے جاتے  
والے نگہبوں کی مختلف اقسام ہیں۔ تاہم جھولری کی انداز اور اساتھ کو جاننے  
سے کی جاتی ہے۔ ان میں رنگ، جھومر اور ماتھا پٹی وغیرہ قابل ذکر ہیں۔ ایک  
زمانے میں یہ کہتے صرف دلہنوں اور سبائوں کے لیے مخصوص سمجھے جاتے تھے  
تاہم گزرتے وقت کے ساتھ ساتھ جہاں دوسرے دم اور رائج میں تبدیلی لائی  
گئی۔ وہیں فیشن کی دنیا میں ایک نئی لہلہا لگتی اور ہڈ لڑکی دیکھا دیکھی لڑکیوں  
بالوں میں بھی خاص خاص مٹھوں پر رنگ، جھومر اور ماتھا پٹی لگا کر شہر کی گزرتی۔  
خاص طور پر ہندی ماہیوں شادی کی تقریب میں، شام کی دعوت یا تہوار میں  
ہونے والی بڑی دھڑوں میں خواتین کے علاوہ لڑکیاں بھی اپنے سوٹ کی  
سانہیت سے ان زیورات کو شوق سے پہنتی ہیں کوئی ٹیکا، لٹکا، تاجے تو کوئی  
چھوٹی سی بڑ یا پسند کرتا ہے، کسی لڑکی نے اپنے ٹیکوں سے مرعہ سوٹ پر  
صرف جھومر لگانے پر اکتفا کیا ہوتا ہے۔ ماتھا پٹی بھی روایتی انداز سے بہت کر  
جدید فیشن میں تبدیل ہو گئی ہے۔ ایسے نازک نازک ڈیزائن میں بنائی جاتی جہاں  
ہے کہ کم عمر لڑکیوں پر بھی لگتی ہے۔ یہ وجہ کہ رنگوں اور ڈیزائنوں اور  
جھولریوں کا سیلاب اپنے اندر چھپائے، مٹی طرز پر زحالی گئے یہ  
زیور جب کسی کے ماتھے پر سجائے جاتے ہیں تو وہ ایک دم خاص دکھائی دیتے  
لگتی ہے۔ مختلف رنگوں کی یاد دلاتی ہوئی ایسی جھولری کو خواتین میں خاص  
مقبولیت حاصل ہو گئی اور ان وجہ سے یہ ایک بار پھر فیشن میں ان ہو گئی۔

### ٹیکا

ٹیکا اور زیور بنے جو اچھے پر سجایا جاتا ہے۔ پہلے یہ صرف سونے اور چاندی سے ہی  
بنائے جاتے تھے، خاص طور پر چاندی سے۔ ہالا ٹیکا، ٹیکوں کے لیے مخصوص ہوتا  
تھا۔ تاہم آج کل تو آؤٹ فیشن کیے بھی بہت خوبصورت اور جدید و زیب آؤٹس میں  
دستاب ہیں۔ یہ مختلف ٹیکوں سے سڑیں عموماً جڑاؤ پسند کیے  
جاتے ہیں۔ نیچے کے نیچے دو تہاں اور کرکٹل  
کی تہاں میں بھی ناسات سے لگائی جاتی  
ہیں۔ آج کل کی بڑی ہی لگائی والی



پکٹ میں دیئے گئے  
کارڈ کو اسکرچ کریں اور جیتیں **دو ڈاڑھ**  
موبائل پیلس اور ڈھیروں قیمتی انعامات

فخرِ دلون پہ ایج کر نے کا!



Tikka / Boti  
Masala



500g



# شادی مبارک!

یہی تو ہے سچے سنور نے کا دن

شادی نئی زندگی کی شروعات کا نام ہے۔ گھر کی آگ لگانی میں شہنائی کی گونج زخم بھیرتی ہے اور نئے ہندو میں زندگی کو نیا رنگین اور شور مٹاتا ہے۔ اس خاص دن کے لئے دلہن اور دولہا دونوں سچے سنور نے ہیں۔ لباس شاہانہ پہننے اور شخصیت کے خدو خال کو ہر رنگ سے نکھارتے ہیں۔ دسوں رگوں میں بھی اس خاص بناؤ سنگھار کی ہندو بھنگلی ہے۔ ماضی میں لوگ، بہوؤں بیٹیوں کو گھر ہی میں دلہن بناتے تھے اب یہ کام باقاعدہ روزگار بن چکا ہے اور مشہور ماہرین حسن و آرائش جدید ترین رجحانوں کے مطابق شادی، دلہے اور اس سے پہلے مایوں اور ہندی کی نفرت بات کے لئے دلہن کو تیار کرتے ہیں۔ ذیل میں کراچی، لاہور اور اسلام آباد کی چند ماہرین حسن سے ان خاص دنوں کی تیاری کے ساتھ ساتھ ان کی خدمات کی تفصیل درج کر رہے ہیں۔ ڈالڈا کا دسترخوان کی بہادری سی کوشش ممکن ہے آپ کی حج طور پر رہنمائی کر سکے۔



ماہر حسن مینی

**Allenora**

**کراچی، لاہور اور فیصل آباد**

یعنی نے گذشتہ مہینہ سے چند کلچر فیسٹو منعقد کرائے جن میں ڈالڈا فیسٹو اور 24 کیرات گولڈ فیسٹو کے علاوہ، ایس ڈالڈا فیسٹو اور انٹی ٹین (Ansi Tan) ڈالڈا فیسٹو شامل ہیں۔

اس بار میں مینی کیور، بڑی کیور، گردن اور کاندھے کے مساج کے علاوہ ہاتھوں اور پیروں کی پولشنگ کے علاوہ ہر سے بدن کی تحریر، ڈیکنگ اور ٹیچ کی سہولت بھی مہیا کی جاتی ہے۔ آپ کی بیٹیوں، بھائیوں کے براؤنڈل ٹیکچر کے معاوضوں اور خدمات میں تبدیلی محسوس کی جا سکتی ہے۔ مثال کے طور پر لاہور کی خدمات کا معاوضہ فیسٹو کے علاوہ صرف ایک اپ وز پر اور دو ڈی پیٹنگ کے 18,600 روپے ہے۔

فیصل آباد والی برانچ میں دو ٹیکچر ہیں جس میں ایک فیس ڈالڈا کے ساتھ ہے جس کا معاوضہ 20,000 روپے ہے اور دوسرے ٹیکچر میں

بڑا دوپے ہے اس میں مینی کیور، پڑی کیور شامل ہیں۔ جو نے دور بڑے پر مشیر میں انڈیائی باغیادی سرورسز میں فیسٹو، مینی کیور، پڑی کیور، ڈیکنگ، فیسٹو، فخر پیٹنگ، میڈیکٹ اور ہندی شادی ہے۔ خواہ مخواہ کم معاوضہ لینے والی بیٹھنے سے کروا سکتی ہیں اور براؤنڈل ایک اپ عام طور پر تاسو، کلچر سلون سے کروا جاتا ہے تاکہ وہ بڑا اور نصاب اور اچھی تکیا اور بہ یادگار دن مہمانوں کا اجالا بن جائے۔

کھینچ، فونک اور ایک اپ کے ساتھ 25,000 روپے ملے۔ معاوضہ وصول کیا جاتا ہے۔ بانی نام سرورسز جن میں پڑی کیور، مینی کیور، فیسٹو اور پڑیٹ شامل ہیں۔ کراچی برانچ میں بھی اسی طرح دو ٹیکچر ہیں شادی والے دن کا بالترتیب 25 اور 30 ہزار معاوضہ ملے۔ اور دوسرے کے ایک اپ کا 20 ہزار، دوپے ہے تاہم اس میں سرورسز شامل نہیں۔ ان کے دونوں فیسٹو ڈالڈا اور 24 کیرات گولڈ فیسٹو کی قیمت بالترتیب پانچ پانچ

## ”اس برس برائیڈل میک اپ میں ہاف ماتھا پٹی مقبول ہے“

”میری فاطمہ دہانہ خدمات متوسط طبقے کی مملہ ضرورت پوری کرتی ہیں۔ میں سیال پٹی ایسی ہی ایچ ایس بلاک 2، السروف پہاڑی والے اسکول کے عقب میں پچھلے 31 برسوں سے رانی پٹی پار میں خدمات بھج پانچاڑی ہوں۔ وہ فیکوں کے برائیڈل میک اپ کے بعد اس نتیجے پر پہنچی ہوں کہ اس خاص دن کے لئے ہر خاتون اٹھک محنت کرتی ہے، خواہ صورت نظر آتا ہر عورت کا دل جذبہ ہوتا ہے۔ حسن و نگارشی کی حفاظت کرنا بھی ہر خاتون کی اولین ترجیح ہوتی ہے۔

وہیں کے میک اپ کی باری تو جمعہ میں آتی ہے پہلے کچھ ماہ تک ملتا ہرے، گردن، بازوؤں اور ہاتھوں، بیرونی کی گھڑی گھڑا شت کرنا شروع کرتی ہوں۔ ہر چہرے کے کچھ مسائل جو سکتے ہیں مثلاً تو عمر و بیوں کی انکی حسن میں کمی کو کھپا کر دیتی ہے انکی بڑھ چائے تو چہرے کے ساتھ ساتھ بازوؤں پر بھی ہو سکتی ہے اس کے لئے متعدد مرتبہ انکی فیکل لیا جاتا ہے۔

مہندی کی تقریب سے بہت پہلے ہی سے وشن اور اگر ضرورت، دودھ لائیک ماسک دیا جاتا ہے۔ یہ تمام پروفیکشن میری ذاتی لیب میں ہر مل طریقے سے تیار کی جاتی ہیں۔ من کی پائیداری اور میا کی جانچ میں مل پل واپس موجود رہ کر خود کرتی ہوں۔ جڑی بوٹیوں سے تیار کردہ اپنی مصنوعات سے آرائش و زیبائش کرتی ہوں۔ میری کوشش ہوتی ہے کہ مجھ سے رابطہ کرنے والی ہر لکھن کے میا پر پوری اترو اس لئے خود اس کا میک اپ کرتی ہوں۔ آج کل زہر میں ہاف ماتھا پٹی اور جھومر پسند کیا جا رہا ہے۔ اس کے علاوہ میو یا مہندی کے ساتھ جڑی بوٹیوں سے لائیک لائن ہے۔

میری فاطمہ بڑا دل خواہ ہیں کا کہنا ہے کہ قدرتی نکھار اور حسن طرح کی جاذبیت کی کشش ان ہر مل پروفیکشن کے مسلسل استعمال کے بعد دیکھی گئی دو خراب جلد پر پروفیکشن کا مقدار بڑھانے سے ظاہر نہیں ہوتی۔ میں چاہتی ہوں کہ زندگی کی نئی شروعات کے ساتھ ساتھ ایک صحت مند اور



اپنے خد و خال کے مطابق وکشن چہرے لے کر آپ پٹی دیا میں قدم رکھیں۔ یہ میک اپ ایک دن کا یا دو چار روز کا نہ ہو پھر اسے تسلسل کے ساتھ بڑھتا رہتا رہتا آسان ہو جائے گا۔

ان ماہر حسن رانی کو آپ نے متعدد مارکٹ شوز میں ان ہر مل پروفیکشن کا تعارف کرتے دیکھا ہوگا تاہم رانی کون مہندی کا ان سے کوئی تعلق نہیں یہ مہندی ان کے اوار سے کی تیار کردہ نہیں۔ رانی کھنڈنگ ملک، مساج کریم، ماسک، ایچری کٹ اسکرپ کے علاوہ اسکارپیک، شپ، سمیٹا، ایکٹو، ایکٹو پیک، وشن اور وکس کے علاوہ متعدد مصنوعات اور بھی ہیں جو آپ میں بتلا افراد اور بڑھتی ہوئی عمر کی خواتین کے چہروں اور جلد کے مخصوص مسائل کا بہترین حل ہیں۔



پچھلے نہایت مناسب ہے شادی یعنی بارات کے دن 10,000/- (دس ہزار روپے) جن میں فیکل اور جی کور پیڈی کی سروس بھی شامل ہیں۔ ویسے کے دن کا میک اپ 7,000/- روپے اور ملکی کا میک اپ صرف 5,000/- روپے میں کیا جاتا ہے۔

رانی پٹی پار صدمہ بڑھ لائن، پٹی ایسی ایچ ایس بلاک 2، جٹ لائن اور لائسنس ایس کے علاوہ خداداد کالونی کے احاطے کا معروف ترین ہی نہیں خواتین میں بے حد مقبول پار ہے۔ جہاں عام فیکوں میں رانی کے مشورے لینے والی خواتین کا گانا بندھا رہتا ہے اس کے باوجود ان کے برائیڈل میک اپ کا



## سیلون اور جگنو و سیم اسٹوڈیو (اسلام آباد)

F11 اور F7 کے علاقے میں واقع یہ سیلون اپنی خدمات کے لئے خاصا معروف ہے۔ اس کی دیگر شاخیں پشاور کی سرکاری چٹا روڈ، راولپنڈی میں چکلا، لکھن، انک میں میٹرو کالونی اور ایبٹ آباد میں کامل روڈ پر واقع ہیں۔ جگنو و سیم کے پچھلے میں شادی کے دن کے میک اپ کے 25,000/- اور ویسے کے میک اپ کے 20,000/- روپے سروسز کے ساتھ شامل ہیں۔



# ہوم میڈ ٹماٹو فیشل ماسک

ہر طرح کی جلد اور ہر موسم میں ہماری ضرورت

ہوں تو ہماری دھبی ہنڈ بالٹاؤں کے بغیر نہیں غنی۔ چٹاؤں اور ڈانٹوں کے ستلاشی نو موگ مسور کی وال بھی ٹماٹو ڈال کر پکاتے ہیں مگر رخ زبا کے ان صفات میں ہم ٹماٹوں کی جو رستہ بتانے جا رہے ہیں اس کا غفلت ہماری جلد کی خصوصی نگہداشت سے ہے۔

مساج کرنے کی ضرورت نہیں صرف 10 منٹ بعد نم گرم پانی سے اسے دھو لیا جائے۔ چہرے کو پچھتاہٹ جائے۔ ٹھنڈی ہوا میں اسے سوکھنے دیں اور عرفی کلاب کا جھڑکا ڈکر لیں بارانی میں ہلکے چہرے کے اطراف لگائیں۔

## چوتھا مرحلہ

ایک کھانے کا چمچ فبریں آدھا کھانے کا چمچ دہی اور اپنی ہی مقدار میں زچون کا تیل اور تازہ ٹماٹوں کا جوس ملا لیں۔ لیوں کا جوس نہ ہونے کا چمچ کا جوس بھی ملا جاسکتا ہے۔ اس ڈبٹ کو 15 منٹ تک چہرے اور اس کے اطراف لگا رہنے دیں اس کے بعد تیل برداشت حد تک نم گرم پانی سے چہرہ دھو لیجئے۔

ٹماٹو کے ان ماسک کے مسلسل استعمال سے چہرے کے بد نما داغ، بیک ہنڈ، بڑھتی عمر کے اثرات زائل ہوتے ہیں۔ جلد گھرنی ہے، ہونا نظر زنی ہے، لکھاس کی تانہ کی سن کی گنا گناہ وہ جاتا ہے۔

## دوسرا مرحلہ

اب ایک نرم ٹماٹو کا گولے کر کاٹنے کی۔ دسے منٹ کر لیجئے اور کئی کے فٹے کی ٹھوڑی سی مقدار شامل کر کے ڈبٹ بنالیں۔ اسے گردن، گلے، چہرے اور بازوؤں کے علاوہ چہروں پر بھی لگا جاسکتا ہے۔ خیال رکھئے کہ ٹماٹو گھروں میں نہ جانے پائے۔ دس منٹ بعد کسی بیکے صابن یا مائلڈ فیس واش کے ساتھ چہرہ دھو لیں۔ اگر آپ کی جلد پر کسی قسم کا کٹاؤ، جھلنے کا تازہ زخم وغیرہ ہو تو ٹماٹو جھیں پیدا کر سکتے ہیں۔ دسٹا چھاپ ان زخموں کے اور گردن کی جلد شرم سے صاف کر لیجئے۔

## تیسرا مرحلہ

ایک درمیانے اور تازہ ٹماٹو کے ڈبٹ میں ایک کھانے کا چمچ فبرین پکائی کا دودھ اور ایک چائے کا چمچ کے برابر جینی کا آنا شامل کر کے نرم لکھوں کی حد سے پودے ہرے گردن اور جسم کے دوسرے کھلے حصوں پر لگا جائے اور

فیشل جلد کی جڑی درگھار برقرار رکھنے کے لئے ضروری ہے فیشل برگز نہیں۔ در فیشل جو فاب چوٹی سیلون میں جا کر لینی ہیں اس میں ہفت اور سراب ڈون ہی اور کار ہونے ہیں لیکن گھریلو سطح کے اس فیشل کے لئے آپ صرف فرخ سے ٹماٹو کا لے اور لیجئے فیشل کا فبائی ہڈ بنا ہے۔

ٹماٹو میں یہ خصوصیت ہے کہ جلد در ٹماٹوں اور تاک پر بننے والے بیک ہنڈ، جھٹوں، سبار، صوں اور نشانے کو زائل کر دیتا ہے۔ لیکن نہیں دھنی عمر سے چہرے پر بننے والی گھبراؤں اور کھلے مساج دس کا کل بھی ہے۔

## پہلا مرحلہ

ایک ٹماٹو کے چتر کٹوے کر لیں۔ انہیں جو سر باؤڈ پر ہنسر میں ایک ایک چمچ لیوں کے عرف اور جینی کے ساتھ جلد کر لیں اور دس منٹ کے لئے اس کھول کو ریرے پر لگا لیجئے۔ اس کے بعد نم گرم پانی سے چہرہ دھو لیں۔





*Just Perfect*

# کیا آپ چاہتے ہیں ٹینڈر، جوسی اور چٹ پٹا باربی کیو؟

تو آپ کے لیے ہے شان باربی کیو ریسیپ

تک سیخ کتاب | سیخ کتاب | بھاری کتاب | تک | چکن تک | تندوری



# ریڈرز کلب

ڈالدا ایڈوائزری سروس اپنے معزز قارئین کی دلچسپی کے پیش نظر ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب متعارف کروا رہے ہیں۔ کلب کی ممبرشپ حاصل کرنے پر آپ وقتاً فوقتاً درج ذیل آفرز سے فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔

- ڈالدا ایڈوائزری سروس کی جانب سے منعقد کی جانے والی ورکشاپس اور کوک کلاسز میں شرکت کے لئے ایجنس ڈسکاؤنٹ پاسز
- ڈالدا کی مصنوعات کی خریداری پر خصوصی آفر
- اس کے ساتھ ساتھ مہارت، طبخ اور تخلیقی صلاحیتوں کو بروئے کار لانے کے شاندار مواقع



ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب کی فری ممبرشپ حاصل کرنے کے لئے رجسٹریشن فارم کو پُر کر کے پی ایچ ایس نمبر 3660 کراچی پر روانہ کیجئے۔

## ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب رجسٹریشن فارم

Name: نام \_\_\_\_\_ Age: عمر \_\_\_\_\_

Phone Number: فون نمبر \_\_\_\_\_ Mobile Number: موبائل نمبر \_\_\_\_\_

Complete Address: مکمل پتہ \_\_\_\_\_

City: شہر کا نام \_\_\_\_\_ Email: ای میل \_\_\_\_\_

Marital status: شادی شدہ / غیر شادی شدہ \_\_\_\_\_ Profession: پیشہ \_\_\_\_\_

Which Banaspati/Cooking oil & packaging do you use? بناسپتی / کوکنگ آئل کا کونسا برانڈ اور پیکیج استعمال کرتی ہیں \_\_\_\_\_

How long have you been reading Dalda ka Dastarkhwan? ڈالدا کا دسترخوان کتنے عرصے سے پڑھ رہی ہیں \_\_\_\_\_

اس فارم کی فوٹو کاپی بھی قابل قبول ہوگی۔



فون: (ڈالڈا)، 32532-8800 P.O.Box 3660، کراچی، پاکستان  
www.daldatafoods.com، ویب سائٹ، dalda.advisory@daldatafoods.com، ایمیل

خوشبو جو رہے دن بھر ساتھ

www.peridotproducts.com

f Peridotproducts

t Peridotproducts

EGG CHIPS



**BLACK CAT**  
PERFUMED TALC





# عید الاضحیٰ مبارک

عید الاضحیٰ کی مدنی اہمیت تو اپنی جگہ پر ہے  
لیکن اس عید پر اصل مزہ تو چھٹے کھانوں کا آتا ہے۔  
تو جہاں بات ہو کھانے پکانے کی اور  
اس ایڈوائزری سروس کا ذکر نہ ہو یہ کیسے ممکن ہے۔  
تو آئیے اس شمارے میں عید کے مزیدار  
اور خاص طور پر گوشت سے بنے انواع و اقسام  
کے کھانوں سے اپنا دسترخوان سجائیں۔

121

کمرے کا گوشت	ایک کلو	پیاز	دو سو دو مائٹا
دھنیا کی چٹنی	200 گرام	کالی مرچ	دس سے پانچ سو
تک	حسب ذائقہ	لہسن بڑا	دو کھانے کے کچھ
لہسن کے بوئے	نہیں سے پانچ سو	زائچہ ایک کلو	مضبوط

ترکیب:

- گوشت کو صاف کر کے دھو لیں اور اس کی چوکور ٹیڑیاں کاٹ لیں، اس طرح سے چٹنی کی بھی چوکور ٹیڑیاں کاٹ لیں گوشت اور چٹنی کی ٹیڑیوں کو ایک پیالے میں ڈال کر اس پر نمک پی کر دیں۔
- پانچ سو دو لہسن کا دھوا سا تھکا لیں اور کالی مرچ کا کٹ لیں۔ پھر ان تمام چیزوں کو گودوں کے میں اور آگیا دیلی پانی کے ساتھ بیسنہ میں ڈال کر بیسنہ کر لیں۔
- اس کچھ کر صاف سترے ٹیل کے کپڑے میں ڈال کر اچھی طرح پیچ کر پانی نکالیں اور اس پانی کو زردوں میں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے دھو دیں۔
- پھر لہسن کے پھیلے ہوئے گودے میں کوٹے جیلاں اور دھندوں کو تھنوں پر اس طرح لٹا لیں کہ وہ سے تھن گوشت کی دھندوں کے بعد ایک چٹنی کی بوٹی نکالیں۔
- ان تھنوں کو اکٹوں پر ستریں وہ لے تک بیگنیں اور میان میں دھندوں کو گھما لے ہوئے ٹیل کے کپڑے پٹھو کی مدد سے پانچ سو دو لہسن اور ایک کلو زائچہ ڈال لگاتے جائیں۔

پرجوش:

ان سڑیوں کو پانی اور پانی کے لہسن اور دھن پانچ سو کے ساتھ پھل کریں۔

پانی کو پختہ: ایک گھنٹہ پانچ سو دو لہسن سے بھروسہ منٹ آخر: پانچ سو دو لہسن کے لئے





اجزاء:

بکرے کی ران	ایک سے ڈیزھ کلوی	پسا ہوا گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	ہری مرچیں پیسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ
ادرک لمبن پسا ہوا	تین کھانے کے چمچ	دہی	ایک پیالی
پیاز	دو عدد درمیانی	نمٹاؤ کچپ	آدھی پیالی
لال مرچ پیسی ہوئی	ایک کھانے کا چمچ	انچ پی ساس	دیکھانے کے چمچ
کئی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	نمٹاؤ	دو عدد
کالی مرچ گدڑی پیسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
چائینیز نمک	ایک چائے کا چمچ	ہری مرچیں	تین سے چار عدد
بلدی	ایک چائے کا چمچ	ڈالڈا کوکنگ آئل	چار سے چھ کھانے کے چمچ

ترکیب:

- ران کو اچھی طرح صاف دھو کر رکھ لیں، پیاز کو چوپ کر لیں۔ نمٹاؤ، ہرا دھنیا اور ہری مرچوں کو باریک کاٹ کر رکھ لیں
- پھیلے ہوئے بڑے سائز کے پین میں ڈالڈا کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ گرم کریں اور اس میں پیاز ڈال کر پانچ سے سات منٹ فرائی کریں
- ادرک لمبن، ہری مرچیں اور ران ڈال کر اتنی دیر بھونیں کہ گوشت کا اپنا پانی خشک ہو جائے
- پھر نمک، لال مرچ، کئی لال مرچ، کالی مرچ، بلدی، چائینیز نمک اور پچھنشی ہوئی دہی ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر ملکی آنچ پر پکے رکھ دیں
- جب گشت ادھ گلا ہو جائے تو انچ پی ساس، نمٹاؤ کچپ اور گرم مصالحہ ڈال دیں اور اچھی طرح گلٹے تک پکائیں
- اتارتے ہوئے نمٹاؤ، ہرا دھنیا اور ہری مرچ سے گارنش کر لیں

پریزنٹیشن:

گرم گرم شیر مال یا تاقان کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ

پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ

افراد: پانچ سے چھ کے لئے





بکرے کا گوشت	ایک کلو	لہسن کے جوئے	چار سے چھ عدد	چھوٹی الائچی	تین سے چار عدد	گاجر	ایک عدد
چاول	تین پیالی	لی جلی سبز یاں	آدھا کلو	بڑی الائچی	دو سے تین عدد	بھینس	تین کھانے کے کچے
نمک	حسب ذائقہ	پیاز	دو عدد درمیانی	سفید مرچ پیسی ہوئی	ایک چائے کاجی	ڈالٹا VTF یا سبزی	آدھی پیالی
ادریک	تین الائچی کا ٹکڑا	ثابت کالی سرچیس	ایک چائے کاجی	کشمش	آدھی پیالی		

ترکیب:

- بکرے کے بڑی والے ایک کلو گوشت کے دو ٹکڑے کر لیں اور اس کو صاف دھو کر رکھ لیں۔
- ادرک، چھوٹی اور بڑی الائچی اور کالی مرچوں کو ہلکا سا مکھن لیں اور چین میں ایک کھانے کے کچے ڈالٹا VTF یا سبزی کے ساتھ ڈال کر درمیانی آگ پر دہیں۔
- مصالحے بھوننے کی خوشبو آنے پر اس میں ہر قسم کی موسم کی ملی جلی سبزیوں کو دھو کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی گوشت کے ٹکڑے ڈال کر اس کو سنہرا ہونے تک بھون لیں۔
- پھر اس میں چھ سے آٹھ پیالی پانی اور نمک ڈال کر تیز آگ پر پکھنے رکھ دیں، دہال آنے پر آگ ملکی کر دیں اور اتنی دیر پکائیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے (خیال رہے کہ گوشت کا ٹکڑا ثابت رہے)۔
- گوشت کو نکال کر: حکم کر رکھ دیں۔ بھنی کو چھان لیں، اگر زیادہ دھوا سے پکا کر چار پیالی کر لیں۔
- چاولوں کو دھو کر کھس منٹ کے لئے بھگو کر رکھ دیں، چین میں ڈالٹا VTF یا سبزی میں باریک کٹی ہوئی پیاز کو سنہری فرائی کریں۔
- اس میں کھلے ہوئے لہسن کے جوئے اور چاولوں (پانی سے نکال کر) کو ڈال کر بھونیں۔ بھنی اور سفید مرچ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور درمیانی آگ پر پکھنے رکھ دیں۔
- جب پانی خشک ہونے پر آجائے تو نمک کچھ لیں (اگر ضرورت محسوس کریں تو حسب ذائقہ نمک شامل کر لیں)، چاولوں کو الٹ پلٹ کر کے اوپر سے گوشت کے ٹکڑے رکھیں اور ملکی آگ پر دم پر رکھ دیں۔
- کشمش کو دھو کر صاف کر لیں اور گاڑ کر کوش کر کے بھاپ میں نکالیں۔ پھر فرائینگ چین میں چھنی کو ملکی آگ پر پکھا لیں۔
- جب سنہری ہونے پر آجائے تو اس میں دو سے تین کچھ پیالی ڈال کر گاڑ کر کشش شامل کر دیں۔ اچھی طرح ملا کر چوبیس سے اسیر لیں۔
- پھر کشش: چاولوں کو بڑے پلیٹر میں نکالیں، اس کے اوپر گوشت کے ٹکڑے سجا کر آخر میں گاجر اور کشش چھڑک دیں۔ کابل میں اس پلاؤ کو پنے کی دال کے تورے اور ہرے مصالحے کی پختی بھینس کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔

تیاری کا وقت: پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ

تعداد: پانچ سے چھ کے لئے





زکب:

نبارق: بلا وقت: ہندو: جس وقت چاہے گا: ایک سے (بڑھ گئے) (۱) راہت سے (خود کے لئے)

## 4171

زک

مناظر کا وقت: ایک گھنٹہ      پکارت کا وقت: ایک گھنٹہ      الزام: نہیں ہے چار کے لئے

تکملہ بوٹی





پادل	تھن پانی	اورک لیسن پر ہوا	دو چمک کائے کا پتھ	تصوری چھٹی	ایک کائے کا پتھ	برادھیا (پارک کٹا ہوا)
کمرے کی کھجی	ایک عدد	پیاز آٹھ کی طرح کٹی ہوئی	دو عدد دھریانی	دھ	آدھا پانی	برن مرچیں (پارک کٹی ہوئی)
دل گردے	آدھا کلو	لال مرچ بھی ہوئی	ایک کائے کا پتھ	نار	چار سے پانچ عدد	زرد سے کا رنگ
چائیں	چار سے چھ عدد	بلدی	آدھا چائے کا پتھ	چار سے گرم سالہ	ایک کائے کا پتھ	دو عدد
ٹنگ	حسب ذائقہ	پیراوا گرم سالہ	ایک چائے کا پتھ	چھوٹی لال کھجی	تھن سے چار عدد	الہا VTF جاتھ

ترکیب:

- دل گردے کی چھٹی صاف کر کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ چن میں پانی ابلانے رکھیں اور اچھی طرح ابال آئے پراس میں ڈال دیں۔ تھو آج پرتھن سے چار منٹ ابلے کے بعد پانی پھینک دیں۔
- کھجی کے چھوٹے ٹکڑے کر کے اس پر کھارہ لیسن میں گرمات چندہ سے تھن منٹ فریق تھن رکھیں پھر استھل کر کے تے پانچ منٹ پہلے صاف دھو کر چھٹی میں رکھ دیں
- آدھی پانی پانی میں آدھا کائے کا پتھ اورک لیسن اورک کے ساتھ چائیں۔ ڈال کر دھریانی آج پرتھن دیرو پکا کریں کہ وہ اچھی طرح گل جائیں
- برادھیا کے تھے پڑالہ VTF جاتھ پیاز دل گردے دارک لیسن اورا تھو ڈال کر دھریانی آج پرتھن اورا سے کھن میں سے ڈھک دیں۔ تھن سے چار منٹ کے بعد آج کھجی کھجی کر دیں
- چندہ سے تھن منٹ کے بعد ڈھکس اٹھا کر رکھیں، اگر تھو پانی ٹنگ ہو گیا تو اس میں کھجی اور چائیں ڈال دیں
- تھو ڈی آج تھو کر دیں اور ساتھ ہی اس میں دھن، دھک، دلال مرچ، اگر گم مصالحا، برن مرچ، اورا دھیا اور تصوری چھٹی ڈال دیں۔ باقی دیرو لائی کریں کہ کھجی ٹھنہ ہو جائے
- چادوں کو چندہ سے تھن منٹ سگھونے کے بعد ٹنگ ملے پانی میں الیس اورا میں ساتھ ہی گرم مصالحا اورا لائیں پھر اچھی شال کر دیں
- ایک کھجی دھن پے چادوں کو پانی غشار لیں۔ چن میں ڈالہ VTF جاتھ لگا کر اس میں چادوں کو کھجیا کر ڈالیں۔ دو عدد زرد سے کا رنگ اورا آدھا چادوں پڑال دیں
- پھر پاز کیا ہوا کٹناکٹ ڈالیں اور دو بار دے زرد سے کا رنگ اورا دو عدد ڈال کر ڈھک دیں۔ کھجی آج پرتھن سے چار منٹ کے لئے ہم پرتھو دیں

پیرا تھن:

انچیں طرح ناکر ڈھن میں ڈالیں اور حسب پندہ دھن اورا سا کے ساتھ پھن کریں۔

پانچ سے چھ کے لئے

آدھا کٹناکٹ

آدھا کٹناکٹ





# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

**WWW.PAKSOCIETY.COM**

Online Library For Pakistan



Like us on  
Facebook

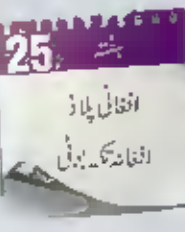
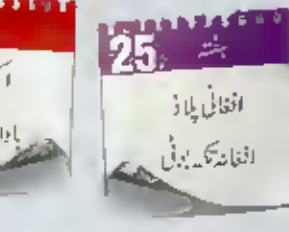
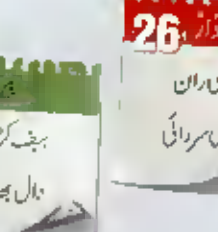
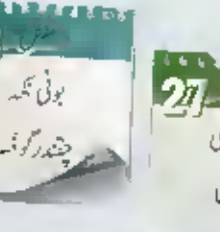
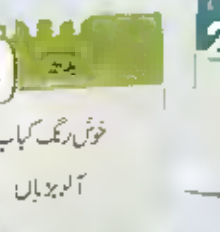
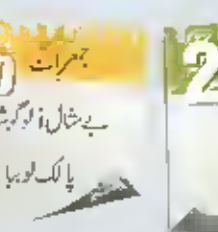
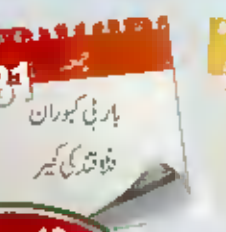
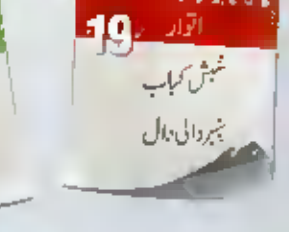
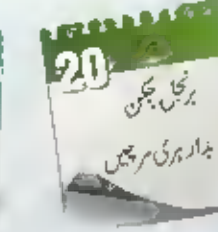
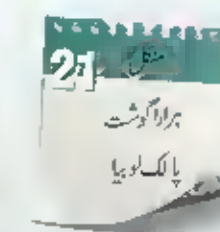
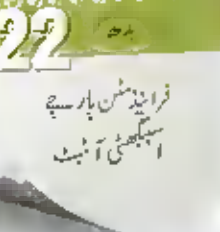
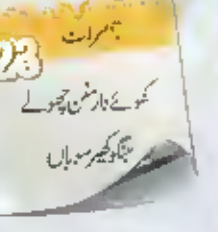
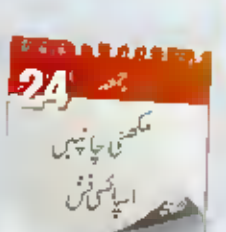
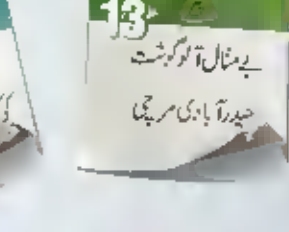
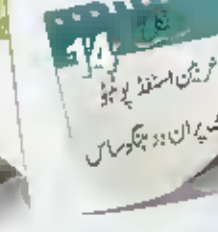
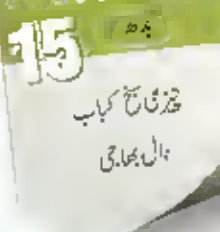
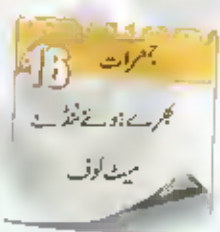
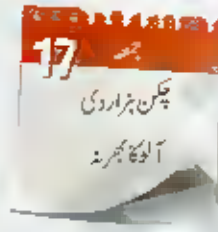
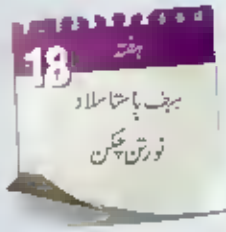
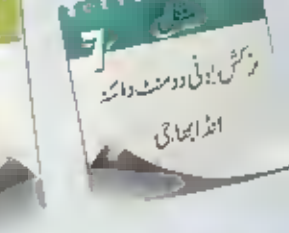
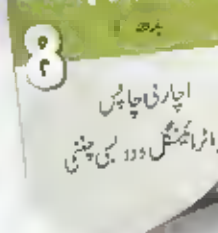
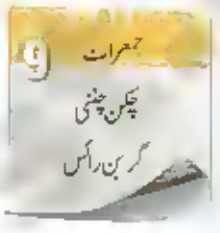
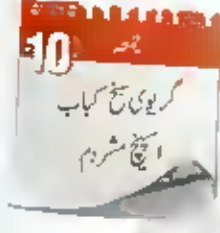
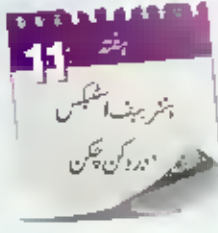
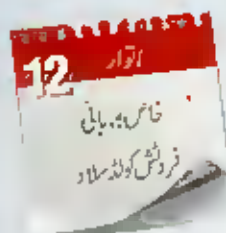
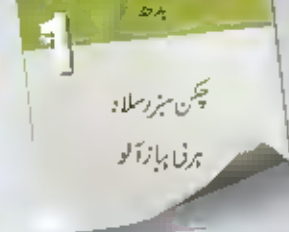
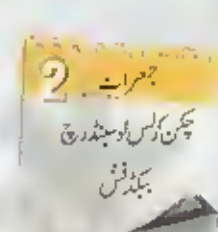
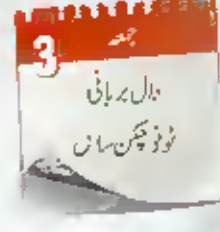
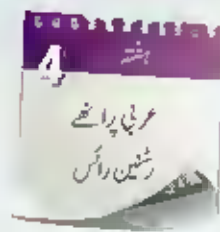
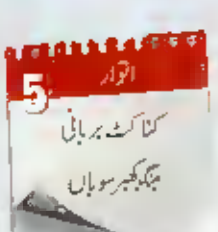
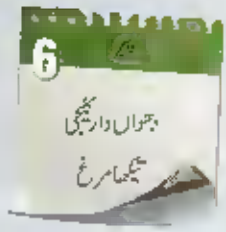
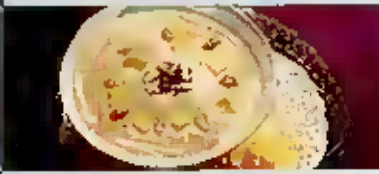
[fb.com/paksociety](http://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](http://twitter.com/paksociety1)



# آج کیا پکائیں؟





صحت مند کھانے بنائے صحت مند گھرانہ

### ترکیب:

- ۱۰ ڈالدا کی خامیات ہوتے ہیں کہ ان کی پختی صحت مند بنانا ہے۔ پختی نہ ہونے کے باعث ان میں صاف ہوا کرکٹس
- زہرہ اور برقی مرچیں کو کھٹ لیں اور پیاز کو ایک چمپ کر لیں
- ایک پیالے میں اورنگ لیمن ملک، پتہا دی، مال مرچیں، برقی مرچیں، زہرہ، پیاز، مالہ اگر صحت مند اور دیکھانے کے لیے کریم ڈال کر پکا سالا لیں
- لیمن کی ڈالوں کو پیالے سے ہر شیت کر کے رکھ دیں۔ دیکھتے ہوئے ان میں سج پر لگا کر کھوں پر بنا لیا جائے۔ لیمن
- جابیں ڈال کر ایسی بھی بنا لیا جاسکتا ہے
- کوئلے کا ایک کڑا لے کر پرے پر رکھ کر پیالوں اور مصالحہ لگیں۔ دھنی پٹوں کے درمیان میں دیکھ کر ان پر دیکھانے کے لیے کریم ڈالنا کوئلے آگ ڈال کر تک دیں
- کالہ لال کریم کو پیالوں کو کڑا میں ڈالیں اور مصالحہ لگیں پختی ہو جائے رکھ دیں
- جب لیمن کا پیالہ خشک ہو جائے تو اسے پکا سالا جو پیس لگیں تیار کر کے کریم ڈال کر پکائیں اور پختی ہو جائے۔ ڈالیں

### پیرینٹیشن:

ان سترخوان پر پکائیں پکائیں کے دھننے کے ساتھ مزہ لیں۔ پختی ہو جانے کے لئے دیکھانے کے لیے کھٹ صاف دھوئے پختی ہو جائے۔ ایک ایک پیالہ پختی ہو جائے۔ دھنی پٹوں کو ایک پیالہ دھنی ڈال کر لپیٹ کر لیں۔

## ٹرکش بوٹی اور پودینہ رائتہ

### اجزاء:

آدھا کلو	گریم مصالحہ پیاز	ایک چمچ ٹیچ
سب ڈالنا	برقی مرچیں	نہیں سے چار عدد
ایک کھانے کا چمچ	مالہ	ایک عدد
ایک عدد چھوٹی	فرانی کریم	آدھا پیالہ
دیکھانے کے لیے	پتہا دی	ایک چمچ
ایک چمچ	ڈالدا کوئلے آگ	سب ضرورت
ایک چمچ		

تاری کا وقت:	ایک گھنٹہ
پکانے کا وقت:	لیمن سے نہیں منٹ
افراد:	نہیں سے چار کے لئے





صحت مند کھانے بنائے صحت مند گھرانہ

## اسپیج مشرومز

### ترکیب:

- پاک کھانے کے ڈھلکات میں اور ان میں بادکبہ چوب کر لیں۔ یہ مشروم کے چاکرے کر لیں
- لہسن کو کچل لیں اور دلی مرچ کو گدوئی میں کر دھالیں
- بھائی چنے کے کڑا میں والی مرچ اور لہسن کے ساتھ لہسن سے چار منٹ فرانی کریں
- بھائی میں کچلا ہوا لہسن، نمک، دلی مرچ اور شام ڈال کر کھانا ہو نہیں
- چوب کی بونی پاک ڈال کر آٹھ تیر کو دین اور ان کو چار سے پانچ منٹ فرانی کر کے پتے سے اتار لیں

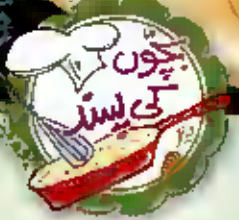
### پریزنٹیشن:

گرم گرم ڈش میں نکال کر ان میں پتے، دلی مرچ، پادری، کالھ، انماں۔

### اجزاء:

پاک	ادھانک
شرمر	آٹھ سے دس عدد
نمک	حسب ذائقہ
لہسن کے جوئے	دو سے تین عدد
حارث کالی مرچیں	ادھانک سے دو ٹیچ
شام	ادھانک سے دو ٹیچ
دال کا لہو لہو	دو سے تین کمانے کے ٹیچ

ناری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ  
پکائے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ  
افراز: نیچے سے چار کے لئے



آؤ بچو! مل کر کھائیں، مزے اڑائیں

## چیز سیخ کباب

اجزاء:

پکین کاغذ	آدھا ٹماٹر	لال مرچ پیس: روٹی	ایک جانے کو مچ
نمک	حسب ذائقہ	روٹی کے سلاخیں	رو عدد
پلاز	ایک عدد روٹیاں	الٹا	ایک عدد
کالی مرچ گودری پیس ہوئی	ایک چائے کا چمچ	بادشاہ	آدھی کھجور
سفید برہ	ایک کھانے کا چمچ	برقی مرچیں	نہیں سے چار عدد
چھوٹی الائچی	نہیں سے چار عدد	چیز کے سلاخیں	آٹھ سے نو عدد
نصف ہونے پتے	روکھانے کے چمچ	دالدا آؤ کھانے	حسب ضرورت
سوراس	روکھانے کے چمچ		

ناری کا دقت: آدھا گھنٹہ

پکانے کا وقت: پندرہ سے تیس منٹ

تعداد: آٹھ سے دس عدد

نرکیب:

- پتے صاف و جو کر چھٹی میں رکھ کر خشک کر لیں، پھر اس میں پلاز، کالی مرچ، سفید برہ، چھوٹی الائچی، پتے اور زلیں روٹی کے سلاخوں پر لٹا کر چھٹی لیں
- نمک، دالدا، لال مرچ، بادشاہ، ایک کٹا ہوا پیاز، برقی مرچیں ڈال کر اچھی طرح ملائیں
- روکھانے کے چمچ، نصف کٹا آئیزوسے کرکٹ چھٹیں، بادشاہ کر جا رہے پانچ آٹھ لپے کباب بنائیں، اس سے پارہ منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں
- برقع اور روٹیاں آٹھ پر جو لیے پر گھمائے: دے کبابوں کا ایک سے دس منٹ کے لئے سبک لیں
- دن انکے ٹرائنگ پین کو روٹیاں آٹھ پر دس منٹ کے لئے گرم کر کے اس میں پکا دالدا آؤ کھانے آٹھ لپے
- کبابوں کو کھانے کا کٹا لٹا پین میں ڈال دیں۔ پھر کھانے کے چمچ سے منٹ سے چار منٹ کے لئے زبردست پلٹ کر سبک لیں
- چیز کا سلاخ پلٹ میں رکھ کر اس پر برقع کباب بنائیں اور پھر کوئی تیس منٹ کباب پر پلٹ دیں

پیرینٹیشن:

ان مغزراج کباب کو پراخوں کے ساتھ پیش کریں۔







اپنے پیاروں کے ساتھ بنائیں ہر کھانا خاص

### ترکیب:

- بادام، پستے اور ناریل کو مار کر تھیں، گوشت کو صاف دھو کر پھلنی میں رکھ کر خشک کر لیں۔ چار ڈاکو ہر ایک کات کر سنہری لڑائی کر لیں
- چار ڈاکو کو جو کہ پندرہ سے بیس منٹ بھگو کر رکھیں پھر اٹھتے ہوئے پانی میں خشک اور چھوٹی الائچی ڈال کر ایک کٹی الائس لیں اور پھلنی میں چھان کر خشک کر رکھ دیں
- چین میں دو کھانے کے کچے الائس (VTF) پتلی ڈال کر بہت گرم مصالحہ ڈال دیں۔ جب کڑا کڑا کرنے لگے تو ایک کچھ اور کھانے کے الائس سے دھوٹ فرمائی کر لیں
- پھر اس میں پیاز، آدھی پیالی دہی، نمک اور لال مرچ ڈال کر لائیں۔ گوشت ڈال کر لائیں اور نیکی آدھی پڑ خشک کر لائی، ہر پکائی گئی گوشت کو خشک طور پر رکھ جائے
- علیحدہ فرمائیک چین میں دو کھانے کے کچے الائس (VTF) پتلی کو گرم کر کے اس میں ایک کچھ اور کھانے کے الائس کو فرمائی کر دیں، پھر اس میں بادام، پستے اور ناریل کو بہت ڈال دیں
- آدھی پیالی دہی ڈال کر لائیں اور اس کچھ گوشت میں شامل کر دیں۔ خشک کر لیتی آدھی پڑ کھانے کو دیں
- پانچ سے سات منٹ بعد گوشت کو گیلی ہوئے بڑے چین میں ڈالیں اور اوپر سے اٹھتے ہوئے چاروں پھلنا ڈال دیں
- دھواں کو پانچ سے سات سینکڑے کے لئے پچھ سا گرم کر دیں اور نیم گرم دودھ میں مار کر چاروں پھلنا ڈال دیں
- خشک کر لیتی آدھی پڑ دہی سے بار دھوٹ کے لئے دہی رکھ دیں

### پریزنٹیشن:

دش میں نکالنے ہوئے اچھی طرح دلا کر ڈال لیں اور گرم گرم نہ ہو اور برائی کو سلاو اور مصالحے کے ساتھ لطف اٹھائیں۔

## مشن کی خاص بریانی

### اجزاء:

کڑے کا گوشت	ایک کلو	بادام	آٹھ سے دس عدد
چاول	تین پیالی	پستے	آٹھ سے دس عدد
نمک	حسب ذائقہ	پیاز اور ناریل	دو کھانے کے کچے
اور کھانے کے پیاز	دو کھانے کے کچے	دہی	ایک پیالی
پیاز	تین عدد درمیانی	دودھ	آدھی پیالی
بسی ہوئی مال مرچ	دو کھانے کے کچے	دھواں	ایک کھانے کے کچے
دوبہت گرم مصالحہ	ایک کھانے کے کچے	دال (VTF) کا پتلی	حسب ضرورت

تیاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ  
پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ  
افراد: پانچ سے چھ کے لئے





## اجزاء:

گاہ کا گیشت	200 گرام	بٹر کھجی	آچر یا پانی
پاسا	150 گرام	شملہ مرغی	آبک عدد
شک	حسب ذائقہ	بٹیا جانا	دوست نمونہ عدد
لباس کے برے	دوست نمونہ عدد	سر کر	دراکمانے کے کچے
لبوں پہریں	باد رکھانے کے کچے	جینی	آبک کھانے کا چمچ
لبی، دوٹی ڈلی مرغی	آبک جانے کے ذائقہ	ڈالنا اور دھلی	وہ نمونہ کھانے کے نمونہ

شاہی کا وقت: ہمیں سے پچیس منٹ  
 مگر مل گئے کا وقت: دس سے بارہ منٹ  
 افراد: چار سے بائیس کے لئے

### فرکیب:

- [illegible]

پریزنٹیشن:

تقریباً سات سو بیس لاکھ روپے کے مجموعی اخراجات ہوئے ہیں اور اس میں سے تقریباً چار سو بیس لاکھ روپے ہی عوام کو مل سکے۔



## شیش کباب

### اجزاء:

بکری کا گوشت  
ٹھک  
لہسن کے جوئے  
پیاز

آدھا کلو  
حسب ذائقہ  
چھ سے آٹھ عدد  
دو عدد درمائی

اندھا  
ٹارٹ کالی مرچ  
سفید زیرہ  
والندھا اولیو آئل

ایک عدد  
ایک پائے کا تلی  
ایک پائے کا تلی  
حسب ضرورت

### ترکیب:

- بکری کا گوشت بڑی کا گوشت لے کر اس کی چھوٹی ہڈیاں کر لیں اور دھو کر چھلنی میں رکھ لیں
- پیاز کو سونا کٹ کر رکھ لیں، گرائینڈر میں کالی مرچ اور زیرہ کو گراؤں لیں
- پھر چارہ میں پیاز اور گوشت کی ہڈیوں کو پشیں اور اس میں ساتھ ہی لہسن کے جوئے، سفید زیرہ، کالی مرچ، پیاز
- اس کی پیچ کر کچا پیسے نکال کر اس میں ٹھک اور اندھا اولیو آئل کر لیں اور اسے ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں
- حسب پسند روٹی کے کباب بنا کر رکھیں اور فریجنگ میں دیکھا اولیو آئل میں درمائی آٹھ پر فروٹی کر لیں

### پریزنٹیشن:

ان کبابوں کو برے صاف لے والے دھتے کے دانے کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ

فریجنگ کا وقت: دس سے پندرہ منٹ

تعداد: آٹھ سے دس عدد





Inspired by Nature

**Brighto**  
PAINTS

آسائش کے دلکش رنگ  
پیش ہیں پریمیئم ایکریلک پینٹس اسٹریلنگ  
گولڈ اور سلور



# Introducing Ultra-thin Sanitary Pads

mothercare

*Be confident everyday*



Extra <sup>☀</sup>**DAY & NIGHT** <sup>☾</sup>coverage with **3-D Absorbent ADL Gel**





## میٹ لوف

### اجزاء:

آدھی برلی	ذیل روٹی کا پورا	آدھا کلو	نہری کا دفت:
دھکائی کے کچے	سرکہ	حسب ذائقہ	بیکنگ کا دفت:
دھکائی کے کچے	دھڑا کر ماس	ایک چائے کا کچا	افوا:
ایک کمانے کا کچا	پارسلے	ایک چائے کا کچا	
ایک پائے کا کچا	خاتم	دو عدد	
دھکائی کے کچے	دارچین یا مکھن	ایک عدد	
چار کمانے کے کچے	دالدا کو کنگ مکھن	ایک عدد	
		آدھی برلی	

### ترکیب:

- جے کو رو کر فنگ کرنے کے لئے چھٹی میں، کو لیں، دیا، اور دگا چکر پارک پوپ کر لیں
- فراٹنگ میں ۱۰۰ گرام آئل کو گرم کریں اور اس میں دھک لیں، پھر دگا چکر پارک فنگ ڈال کر فائی اور فرائی کریں
- کہ سبز یاں بلی سہری دو چائے
- نچراس میں سرکہ: ال کر ایک سے ۱۰۰ گرام فرائی کریں، اور اس میں پوپ کو پالے میں نکال کر خشک کرنے دیکھو
- خشک ہونے پر اس میں سرکہ، دھڑا کر ماس، پارسلے اور خاتم ڈال کر ملا لیں
- نچراس میں انڈا کٹیں کیا ہو سچو اور ذیل روٹی کا پور ملا لیں
- ذیل روٹی مانتے والے ٹی کو مارچین یا مکھن سے بکنا کر لیں اور اس میں پوپ ڈال دیں
- اوون کو 180°C پر چدروے میں صفت گرم کریں اور لوفٹن کو اس میں، دگا دھس سے پچیس صفت کے لئے بیک کر لیں
- اوون سے نکال کر خشک ہونے پر اس سے نکال لیں اور ذیل روٹی کی طرح سٹافروکات لیں

### پریزنٹیشن:

تمام کی چائے پر گرم گرم میٹ لوف کی سٹافرویت سرو دینا ہیں۔



### ترکیب:

- چکن بریسٹ کی اچھی طرح چھنائی صاف کر کے اس کی چور ہو جائے گا اس
- پیاز اور ٹماٹر کو ایک چپ کرئیں۔ اور گدہ لگیں اور ٹمپس کے برے گوشے لگی کر رکھ لیں
- ایک پیالے میں نمک، اور گدہ، دار چینی، اور زرد اور کالی مرچ کو ڈال کر ٹمپس اور اس میں چکن کی بریسٹوں کو ڈال کر میرینٹ کر کے فریج میں رکھ دیں
- کڑا لٹی میں ڈال کر آئل گرم کریں اور اس میں میرینٹ کی ہوئی چکن کو ڈال کر تیار آجی پیسٹری ہونے تک فریج کریں
- پھر آجی لگی کر کے چکن پر آجی پیالے پانی ڈالیں اور اس پر پوپ کی ہوئی پیاز اور پیس اور ٹماٹر ڈال کر ڈھک دیں
- پانچ سے سات منٹ پکانے کے بعد چکن کی بریسٹوں کو پائے دیں
- پندرہ سے بیس منٹ یا انکی روپکا چکن کو چکن اور چکن طرح رکھ چائیں اور تیل ملے ہو جائے

### پیرینٹیشن:

گرم گرم ڈال میں نکال کر براؤن رائس اور دہی کے ماس کے ساتھ پیش کریں۔

براؤن رائس بنانے کے لئے: ایک پیالی پادوں کو دھو کر بھگو دیں، پھر اس میں دو کھانے کے چمچ ڈالو اور آئل میں ایک پھوٹی پوپ کی ہوئی پیاز کو سٹیری فریج کریں۔ پھر اس میں پادوں کو فریج کریں اور سب پندرہ گدہ اور ڈیڑھ پیالی پانی ڈال کر پکے رکھ دیں۔ پانی خشک ہونے پر دم پر رکھ دیں۔

دھس کا سبب بنانے کے لئے: ایک پیالی دھس کو پھینٹ کر اس میں آدھی پیالی پانی ڈالیں۔ ایک پوپ کی پیاز اور ایک پارکھ کھا ہوا کھیر ڈال کر چار سے پانچ منٹ پکائیں۔ پھر اس سے آٹھ گرام میں باریک کئی ہوئی بری مرچیں، نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں

## مور و کون چکن و دبر اوں رائس

### اجزاء:

چکن بریسٹ	دو عدد	بجی ریکا پاؤڈر	ایک کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سفید زرد	ایک کھانے کے چمچ
لمپس	تین سے چار ٹوکے	ادنی	ایک چائے کا چمچ
اور گ	دو چمچ کھانگڑا	دار چینی بھی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
پیاز	ایک نمہ دو میٹلی	کالی مرچ بھی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
ٹماٹر	تین سے چار عدد	ڈالڈا گولہ آئل	روکھانے کے چمچ

تیار کی کا وقت: آدھا گھنٹہ

پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ

افراد: تین سے چار کے لئے





## کھوئے دار مٹن چھولے

### ترکیب:

- ہڈی ڈال کے لئے ہمیں اچھی طرح دھو کر، اچھا پائے ہوئے بھجے ہوئے ڈال کر دو گھنٹے کے لئے بیگور ہیں۔ ۱۰ بار دھو کر مٹن سے چار پٹلی صاف پانی ڈال کر اٹنی وراپائیں کہ چھی طرح گل جائیں
- پیاز کو ایک کٹ لیں، گوشت کو دو گھنٹے میں ڈال کر رنگ کرنے رکھ دیں۔ دلی کو باہر سے پھینیں اور اس میں کھوئے کو پورا کر کے لٹائیں
- تین میں ڈالنا کھل آئل کو، مٹائی آٹے پودے سے مٹن مٹ کے لئے باہر سا گرم کر کے پیاز کو سیرافرائی کر لیں۔ پھر اس میں ادھک مٹن ڈال کر ایک مٹن فرائی کریں
- تک، الال مٹن، مٹنا، زرد، باری اور گوشت ڈال کر اچھی طرح لٹائیں اور پٹلی آٹے پر پکے رکھ دیں
- گوشت گھٹے پر آجائے تو اتنی دیر نہیں کہ تیل ٹھہرے دو جائے
- چنے ڈال کر لٹائیں اور کھوئی دلی ڈال دیں۔ گلی آٹے پر دھن سے بارہ مٹن تک آٹا مٹیں

### پیرین فٹیشن:

دلی میں لٹائی کر بری مٹیں اور براہِ خط چھڑک دیں اور دھن کے ساتھ گرم کر دینا کریں۔

### اجزاء:

کبوتہ کا گوشت	ادھ کلو	لال مٹن: دلی	ایک کھانے کا چمچ
کھو	آدھی پٹلی	دھنیا پاندا	ایک کھانے کا چمچ
سفید پنے	ایک پٹلی	سندھ زرد	ایک چائے کا چمچ
ادھک مٹن پاندا	دو کھانے کے چمچ	باری	ایک چائے کا چمچ
تک	حسب ذائقہ	پٹن مٹن یا ایک کٹی دلی	تین مٹ چار عدد
پیاز	ایک عدد وریانی	پودے پاندا یا ایک کٹا دوا	آدھی مٹن
دلی	دو کٹیا پٹلی	ڈالنا کھل آئل	آدھی پٹلی

باری کا دھن: ایک گھنٹہ  
پکائے کا دھن: تین مٹن سے چالیس مٹن  
انرا: چار سے چھ کے لئے



## مکھنی چانپیں

اجزاء:

بکرے کی چانپیں

غسل

ادرنک سین پھاوا

چار

لال مرچ پی دہلی

سلیدہ

پیارا، گرما

نہاری کا دھت:

پکائے کا دھت:

افرا:

ایک کلو

حسب ذائقہ

دو کھانے کے چمچ

ایک عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک گھنٹہ

ایک گھنٹہ

پانچ سے چھ کے لئے

ضموری مٹی

لہوں کا رس

دھن

خرمیش کریم

بونی مرچیں

اروہ، بن پاشن

زالا کوکٹ اٹل

حسب ضرورت

حسب ضرورت

حسب ضرورت

آدھا چائے کا چمچ

دو کھانے کے چمچ

ایک چائے

آدھی چائے

دو سے تین عدد

دو کھانے کے چمچ

حسب ضرورت

حسب ضرورت

حسب ضرورت

حسب ضرورت

نوٹس:

- چانپوں کو صاف، تھوکر چن میں یکے لیں۔ پیاز کو پارک کات کر ڈالو کوکٹ اٹل میں شیری فرونی کر لیں، سفید زردہ بھون کر کھت لیں
- دھن کر پیسٹ کر میں میں غلہ، ادونک سین، لال مرچ اور لہوں ٹارن ڈال کر لائیں اور اس کچھر کا پیسٹ ہر کچا کر فریج میں رکھ دیں
- بین میں جا کھانے کے چمچ ڈالو کوکٹ اٹل ڈال کر دو سوائی آج پر گرم کریں اور اس میں چانپوں کو ڈال کر تھوڑے پھرانی کریں
- خانہ پی پیار، گرما، ہنسلا اور دو چمچ کر کے چائیں، پھر ایک سے دو چمچ پانی ڈال کر تھوڑے چمچ کر کے دیکھیں
- چانپیں اچھی طرح گل جائیں اس میں فرانی کو کم یا زیادہ کر کے تھوڑے پھرانی میں مرچیں، انھوں ہی مٹی اور اروہ، بن پاشن ڈال دیں، پانچ سے سات منٹ کے لئے پکی آج پر دم پڑا کریں

پیریز فٹیشن: گرم گرم چانپوں کو تھوڑے پھرانی میں پیت میں جا کر اپنی اپنی کھانے کے ساتھ چلی کریں۔





## باربی کیوران

### اجزاء:

بکرے کی ران	دو سے ڈھائی کلو	لہو کا دس	آدھی چائلی
ٹمک	اسب ڈال	ہنی	ایک چائلی
ایک لیسن پھاڑا	پانی سے چھوٹے کے کچے	پھنچا پھاڑا	چار کھانے کے کچے
لال مرغا بھی ہوگی	چار کھانے کے کچے	زور سے کارنگ	آدھا پائے کچے
گرم مصالحہ پھاڑا	دو کھانے کے کچے	ڈال ڈال کو کھانے کے کچے	حسب ضرورت

### ترکیب:

- سب سے پہلے ران کو اچھی طرح صاف کر کے دھو لیں اور اس میں دونوں طرف گہرے کٹ لگائیں
- دلی تیز آگ پر ایک لیسن ڈال مرغا، گرم مصالحہ، زور سے کارنگ اور پھنچا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں چار سے چھ کھانے کے کچے ڈال ڈال کو کھانے کے کچے ڈال کر ملا لیں
- ران پر دونوں طرف پہلے لیسن کا دس اچھی طرح مل جائے اور اسے چند دھرتے میں صحت کے لئے رکھ دیں
- پھر دس پودنی کا کھنچا اچھی طرح لگائیں اور اسے رات بھر انگوٹھ سے چار گھنٹوں کے لئے فریج میں رکھ دیں
- فریج سے نکال کر ران کو دونوں طرف سے کھانے کے کچے لگائیں اور اسے دونوں طرف سے آدھی سٹو میں پر دو دیں
- ان دس میں آدھی سٹو میں کو کھنچا لیں اور اچھی طرح پٹنے کے بعد جب لیسن میں آگ دم بڑھنے لگے تو ران کو اس پر رکھ دیں
- کچی آدھی دونوں طرف سے الٹ پلٹ کرتے ہوئے ران کو مکمل پکے تک سبک لیں۔ پٹنے کے دو ماہ لیل کے کپڑے کی پھوٹی سی پٹی سے ران پر ڈال ڈال کو کھانے کے کچے پٹ لیں

### پیرز نشیمن:

ادھار سے سٹو کو آدھی سٹو سے ملایا اور رات کے ساتھ گرم گرم باربی کیوران کے میو کی جفت دو پلا کر دیں۔

باربی کا دھت: آدھا گھنٹہ  
پکاتے کا دھت: خیمہ سے پچیس منٹ  
افراؤ: چھ سے سات کے لئے



## برنج چکن

### اجزاء:

چکن	ایک کلو	نار	نہیں
پیش	آدھا کلو	شکر مرچ	ایک عدد
تک	مسبہ آٹا	پسی: دلی لال مرچ	ایک کھانے کا چم
ادریک پس پیا: وا	ایک کھانے کا چم	لہسن: تین	دو کھانے کے چم
پیاز	دو عدد: مسافنی	ڈالہ: کوکٹ آئل	آدھا پال

تاری کا دفت: ہمیں سے دیکھیں مسٹ  
کالے کا دفت: آدھا کھنڈ  
افراد: پانچ سے چھ کے لئے

### ترکیب:

- دیکھیں کہ جو کر دکھ لیں، پیاز اور دھواں کو چھوٹے چمکڑوں میں کاٹ لیں۔ پیچیں کو چھوڑنا ان کے رنگ بگڑنے کا نشان ہے۔
- ان پر نمک چھڑک کر رکھ لیں
- پین میں دو کھانے کے چم ڈالہ کوکٹ آئل ڈال کر ان میں ادریک پس کو پرائی کریں پھر اس میں چکن، پیاز اور مسافر کے کٹاؤں کو تھپتھپاتے چمکیں
- لال مرچ چھڑک کر اوپر سے لہسن کا دلی چھڑکیں اور جھک کر دھواں فریج پر پکے دکھ دیں
- جادے لٹا مسٹ بعد جب چکن پکے رہ جائے تو فریج بلی کر دیں، اتنی دیر پکا لیں کہ چکن ڈھپائی ٹھک: دہائے
- کڑائی میں ڈالہ کوکٹ آئل کو گرم کریں اور اس میں پیچیں کے کٹاؤں کو سہری فرائی کر لیں
- چکن کی فریج کر کے اسے اسی طرح چھوڑ لیں اور اس میں فرائی کئے: دے چکن ڈال کر جھک کر گرم ہر کھ دیں

### پیریز منٹیشن:

کریم گرم: آئل میں تال کر باریک کتا اور دھواں چھڑک دیں اور ایلے: دے جادوں کے ساتھ فرائی کریں۔





## خوش رنگ شامی کباب

### ترکیب:

- بچے کو صاف دھو کر ہندو سے تیس منٹ کے لئے چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی اچھی طرح نکل جائے
- پھر بچے کو اور کھن کے ساتھ، موزی آٹے پر پکے گھس اور بچے کا اپنا پانی خشک ہونے پر چمے ستارہ لیں
- پنے کی وال کو جو کر بیک کر نہیں پھر بال کر چیں لیں۔ وال کو پینے دے ساتھ میں ذلی روئی کا ساٹس خشک لال
- سرخ، سو پاساں اور، جڑے جی مشال کر دیں
- پائے میں نکال کر اچھی طرح ڈالیں اور ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں
- گرم کو بھی فریج میں رکھ کر غصہ کر تیں اور کباب بنانے دے لے ات بچے میں مالیں
- فراہم ہیں میں آجی پالی والا والا کنگ آٹل کو دوسانی آٹے پر دے تیں منٹ گرم کر تیں اور پھوٹے چھوٹے
- کباب بنا کر گولڈن فرائی کر تیں

### پیریز نشیشن:

عمد لڑائی کے لئے ان خوبصورت چھوٹے چھوٹے کبابوں کو شائنگ اسٹک کر حسب ہند بزرگوں کے ساتھ پرو تیں۔ یا  
بلیئر میں ڈنفرنگ بزرگوں کا سادہ سیٹ کر لیں اور ان پر کباب رکھنے جائیں۔ وہ میان میں کباب باغی دھک دیں۔

### اجزاء:

آدھا کلو	سو پاساں	بھکات کے کچھ
آدھی پٹی	ذلی روئی کا ساٹس	ایک عدد
حسب ذائقہ	فریج کریم	آدھی پالی
ایک کھانے کا لٹ	والا کنگ آٹل	تلنے کے لئے
ایک کھانے کا لٹ		

نہاری کاؤنٹ: آدھا کلو

پکائے کاؤنٹ: آدھا کلو

نقدہ: ہندو سے تیس منٹ



WWW.PAKSOCIETY.COM







## بادام کی سردائی

### اجزاء:

بادام	آدھی پائی	تازہ کالی مرچ	چار سے چھ عدد
دودھ	چار پائی	شکاش	دو کھانے کے چمچ
پینے	آدھا پائی	چوٹی	ایک پائی
چار دھڑ	دو کھانے کے چمچ	زعفران	ایک پونڈی پائے کا چمچ
چھوٹی الائچی	چار سے چھ عدد	عرق حبوب	پندرہ گھڑے

ناری کاوشٹ: پندرہ سے بیس منٹ

پکائے کاوشٹ: آدھا گھنٹہ

افراد: تین سے چار کے لئے

### ترکیب:

- دودھ کو بالے رکھیں اور بالے ہٹانے میں چھٹائی مٹائی کر کے بکلی ڈیج پر پکھڑے کر دیں
- بادام پسوں کو گرم پانی میں بھگو کر چھیل لیں، خشکائی کو بھگو کر بھیجھا کر اچھی طرح پھان کر صاف کر لیں
- چھوٹی الائچی کے دانے نکالیں اور زعفران کو دو چمچ گرم دودھ میں بھگو کر رکھ دیں
- اٹھتے ہوئے دودھ میں زعفران ڈال کر پندرہ سے بیس منٹ بکلی ڈیج پر پکھڑے کر دیں
- الائچی کے دانے اور کالی مرچ کو گرائنڈر میں باریک کر لیں، پھر اسے پینڈر میں ڈال کر اس میں بادام، پینے، چار دھڑ اور شکاش ڈال کر پندرہ سے دو دو کے ساتھ پینڈر کریں
- آخر میں پینڈر میں بخ شنڈا اکھا بڑا دودھ ڈال کر پینڈر کریں اور پندرہ گھڑے عرق حبوب ملا کر لیں

### پیرینٹیشن:

کئی دوشی رنگ ڈال کر گھاسوں میں نکال لیں اور شنڈا نہیں کریں۔





## مینگو کھیر سویاں

اجزاء:

ایک لیٹر	کنڈینسڈ ملک	آدھی پیالی
ایک پیالی	چھوٹی الائچی	شیرا سے مارندہ
مارکنے کے گچے	بادام پے	حسب پسند
آدھی پیالی	ڈال ڈال VTF	ایک کمانے کا شیخ
آدھی پیالی		

ٹہری کا وقت: آدھا گھنٹہ

پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ

افراد: پانچ سے چھ کے لئے

ترکیب:

- چادروں کو غوراً دھو گھسنے کے لئے مینگو کر رکھو، پھر بانی ڈال کر کاغذ پہ چسپا کر تنگ کر لیں، گرائیڈر میں
- الائچی اور بادام پے کے ساتھ ہیں، ان کے چھوٹے چاکرنگ سے نکالت کر غنڈے کرنے رکھو ہیں
- دودھ کر پائے، پھس او باہل آنے پر اس میں شیرا سے شیخ چلانے دے پے ہوئے جاول ڈال دیں، نوچ بلی کر کے ہٹا کر شیخ چلانے ہوئے بند دے جس وقت تک پکا نہیں
- گرائی میں ڈال ڈال VTF بھی کر ایک سے دو صحت گرم کر کے دے لیں کو ہٹا کر چھوٹے لیس اور دودھ میں مشائی کر دیں
- چھینا او کنڈینسڈ ملک ڈال کر نوچ شیخ کر دیں او نوچ چلانے دے گا دھارہ نہ تک پائیں

پیرینٹیشن:

دش میں نکال کر بادام پے کی تھیلیاں چھڑک دیں اور اچھی طرح خشکا : دے پے کے ٹکڑوں سے جاکر پیش کریں .



## قلاقند کی کھیر

اجزاء:

دودھ	ایک لیٹر
قلاقند	ایک پیالی
چاول	آدھی پیالی
کھن	آدھی پیالی
پھولنالا پٹی	نہیں سے چار عدد
بادام پستے	آدھی پیالی
ڈالٹا VTF عائن	ایک کھانے کا چمچ

خاری کا دھت: چدرہ سے جس مٹ  
پکانے کا دھت: مینٹا لیمس سے پچاس مٹ  
افراد: چھ سے سات کے لئے

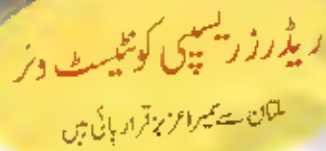
ترکیب:

- چادوں کو صاف سفرے سولی کپڑے سے اچھی طرح رگڑ لیں اور پیالی میں ڈال کر اس میں ڈالٹا VTF عائن کا کرہن سے پندرہ مٹ کے لئے رکھ دیں۔
- الائی کے دانے کھال کر کرکٹ لیں اور بادام پستوں کو اگلیک کٹ کر رکھ لیں
- دودھ کو پالنے رکھیں اور بال آنے پر اس میں چادوں کو ڈال دیں، کچھ چلانے سے پانچ سے سات مٹ دسمانی آگے پٹا نہیں بھانجے بلکہ کر کے پکے رکھ دیں
- پندرہ سے تین مٹ پکنے کے بعد جب چادوں کی سوجھی خوشبودار گلہ اس میں چھنی ڈال دیں
- پھر کھجور کا دھنی ہونے تک پکا نہیں اور پٹے سے اتار کر پھوڑی سی غصہ کر لیں
- لیٹھڑ میں ڈال کر لیٹھڑ کر پڑے، دودھ پڑے پھینک دیں ڈال کر اس میں گلی، دہلی، الائی اور ملا تھکو پڑا کر کے شامل کر دیں
- اچھی طرح ملا کر پانچ سے سات مٹ پٹا نہیں اور بادام پستے ڈال کر پٹے سے اتار لیں

پیریز نشیٹیشن:

پھینے ہوئے مٹ کے کرہن سے میں ڈال کر چاندنی کا دھن کے نہیں اور پٹھا کرنے کہہ دیں۔





WWW.PAKSOCIETY.COM



- ڈالدا ایڈوائزری سروس کی جانب سے ہم ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب کے تمام ممبران کے منتخب ہیں جنہوں نے اپنی قیمتی آراء اور مشوروں سے نوازا۔
- معزز کلب ممبرز کی خدمت میں ایک شاندار رہنمائی کوئٹہسٹ پیش کیا جا رہا ہے۔ اس مقابلے میں شرکت کے لئے پاکستانی یا کینیڈائی کھاناوں میں سے اسٹارز، مین کوکرس یا اپنی پسندیدہ سوویت ڈش کی رہنمائی کاغذ کی ایک جانب تحریر کیجئے۔ اپنا نام، راولپنڈی کے لئے نوٹس بریکمیل ایڈریس اور شہر کا نام واضح لکھ کر پی او بکس 3660 کراچی پر ارسال کیجئے۔
- کامیابی حاصل کرنے والے خوش نصیب ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب کی جانب سے خوبصورت تحائف حاصل کریں گے۔ نیز ان کی رہنمائی اور نغارف ڈالدا کا دسترخوان میگزین میں شائع کیے جائیں گے۔
- مقابلے میں شرکت کے خواہش مند نارہن جنہوں نے ڈالدا کا دسترخوان ریڈرز کلب ممبر شپ فارم ابھی تک ارسال نہیں کیا برائے مہربانی بریے گئے فارم کو پُر کر کے اپنی رہنمائی کے ہمراہ ارسال فرمائیں۔



فون: اٹل فزی، 0800-32532  
پتہ: P.O. Box 3660، کراچی، پاکستان  
ای میل: dalda.advisory@daldafoods.com  
ویب سائٹ: www.daldafoods.com





SAFE AND HEALTHY<sup>®</sup>  
*chicken*

Now crispier  
and even more flavourful

**No MSG** (Monosodium  
Glutamate)

**No Nitrates or Nitrites**

**No Preservatives**

**0g Trans Fat**  
per serving

Pakistan's Favourite Chicken<sup>SM</sup>

## Chicken Tempura





## خاص قیمت کے ساتھ خاص تحفے کی بات

ڈالڈے کی دنیا تک آپ کی رہنمائی ہمیشہ سے ڈالڈا کی روایت رہی ہے اور ڈالڈا کا دسترخوان ماہانہ میگزین اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے، جس کے ذریعے دنیا بھر کی بہترین تراکیب اور ہوم میکنگ ٹپس آپ تک پہنچتی ہیں۔ اب ڈالڈا کا دسترخوان آپ کے لئے منفرد آفر لایا ہے۔

ڈالڈا کا دسترخوان کے بارہ شمارے صرف -/1650 Rs. میں حاصل کیجئے  
اور ساتھ ہی پائیں ایک خوبصورت تحفہ



اپنی پسند کا ایک تحفہ حاصل کرنے کے لئے تحفہ کے ساتھ درج نمبر بھی ارسال کریں۔

## ڈالڈا کا دسترخوان

سبسکریپشن فارم

Name \_\_\_\_\_ نام  
Address \_\_\_\_\_ پتہ  
Phone No \_\_\_\_\_ فون نمبر  
Email \_\_\_\_\_ ای میل

Gift ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 تحفہ

سبسکریپشن فارم اور چیک / بینک ڈرافٹ Revelation Inc. کے نام درج ذیل ایڈریس پر بھیجیں  
اس فارم کی فوٹوکاپی بھی قابل قبول ہوگی۔

Revelation Inc. 2nd, 210 فلور، کلفشن سینٹر، خیابان ردی، بلاک نمبر 5، کلفشن، کراچی (75600)

فون نمبر : 021-35304425-6



0800-32532

**arena**  
Family Recreational & Sports Complex  
Main Karsaz

**RANGOLI**  
The Theme Buffet Restaurant



### The Theme Buffet Restaurant

Introducing first time in Pakistan a combination of  
Japanese, Thai, Chinese, Mexican, Italian, Continental,  
Lebanese, Arabic & **Pakistani**

**Adult Rs. 1199+tax**

**Children Rs. 699+tax**  
(5-8 Years) (under 5 years free)

Free Game



Gift Hampers



Soft Drinks

Complimentary (unlimited)



Many More

**Special offer 25% Discount on  
SILKBANK Debit / Credit Cards**



For Details Call : 021-99245251-52-53-54





## غذا اور صحت کے مسائل

### نمک ہو کم تو بلڈ پریشر رہے نارمل

بلڈ پریشر ہارٹ ایکٹ اور فالج اس دور کی عام بیماریاں ہو گئی ہیں۔ پاکستان ذاتی بذریعہ ملک ہے یہاں ناخواندگی اور طب و صحت کی لاعلمی کے سبب بھی بانی پریشر کے مسائل بڑھ رہے ہیں لیکن امریکا جیسے ملک میں بھی 6 کروڑ 70 لاکھ افراد بانی پریشر کا شکار ہیں جن میں سے دو تہائی کی عمر 60 سال سے زیادہ ہے اور اس صورتحال کا سب سے زیادہ سبب Sodium Intoxication ہے۔

شاید کی وجہ سے بھی ہارٹ ایکٹ کا خطرہ بڑھ سکتا ہے۔ دوسرے ماہرین کا اس مسئلے میں کہنا ہے کہ یہ صورتحال اس وقت پیدا ہوتی ہے جب انسانی جسم میں نمک کی مقدار ضرورت سے کم ہو یا شوروں سے کم ہو جائے۔

ہوتا ہے۔  
میزاؤس کے یون کی 3 اونس مقدار میں 500 ملی گرام نمک ہوتا ہے۔  
پراکے ایک سلاش میں 370 ملی گرام نمک ہوتا ہے۔  
عام افراد کو مجبور نہیں کیا جاسکتا کہ وہ ہمیشہ نمک کا پکا پکا پکا کھا لیں۔

ریسٹورانوں میں ڈائنر بھانے کے لیے بھی مصالحوں کا استعمال زیادہ کیا جاتا ہے۔

جس ماہرین کہتے ہیں کہ اگر ہم اپنی خود کوک میں نمک کا استعمال کم کر دیں تو بلڈ پریشر کے امراض میں چالیس فیصد تک ہارٹ ایکٹ میں کمی لے سکیں گے۔

بعض ماہرین یہ بھی کہتے ہیں کہ نمک کی مقدار بہت زیادہ کم کر لینے سے بھی صحت کے مسائل پیدا ہوتے ہیں۔ جسم میں مافوقی نظام متاثر ہوتا ہے۔ خون چھٹنے کی

تجربہ سے زیادہ نمک کا استعمال کرنے سے چلے جانا اور زہروانی میں حد سے زیادہ برہنہ ہو کر جانے میں صحت کے مسائل پیدا کرتا ہے۔ جن کی وجہ سے لوگ ہاتھ پاؤں سے ہاتھ دھو بیٹھتے ہیں یا سفید دھوا کی زندگی گزارنے ہیں۔ صرف امریکا میں بانی بلڈ پریشر کی وجہ سے لاکھوں ہونے والی بیماریاں 40 سے 90 ہزار کے درمیان مریض ہر سال 20 ارب ڈالر علاج معالجے پر خرچ کرتے ہیں۔ براسریکا اور وسطی انا 3,300 ملی گرام نمک استعمال کرتا ہے جبکہ ماہرین کہتے ہیں کہ یہ مقدار 2,300 ملی گرام سے زیادہ نہیں ہونی چاہئے۔ اگر آپ کی عمر 50 برس یا زیادہ ہے تو نمک کی مقدار مزید کم یعنی 1,500 ملی گرام ہونی چاہئے۔

بانی پریشر یعنی بلڈ فشارِ رت کے نیچے میں گروں کی بیماریاں نوجوانوں میں عام ہیں۔ دس کی بڑی وجہ یہ ہے کہ لوگ کھانے پینے کے لیے نمک کی مقدار زیادہ لیتے ہیں یا کسی غذا میں اور شوروں زیادہ استعمال کرتے ہیں جن میں نمک زیادہ ہوتا ہے۔

بعض کھانے پینے کی اشیاء میں نمک کی مقدار ضرورت سے زیادہ ہوتی ہے مثلاً ایک بلیک بیری میں لکھن میں 40 کے ہیں کے مقابلے میں دو گرام نمک ہوتا ہے۔

دو ملی روٹی کے دو سلاش اسے اندر 400 ملی گرام نمک دیکھتے ہیں۔  
نیم فرنی سلاوا کی ڈریجک میں دو کھانے کے چمچ کے مساوی نمک



Phool

# Tikka Masala Irresistible!



A.R. FOODS (PVT) LTD.  
32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.  
Tel: +92 51 4490471-4 (4 Lines) Fax: +92 51 4491117  
e-mail: arf@arfoods.com.pk www.arfoods.com.pk

f /Phool.pk



SHOP ONLINE  
http://arfoods.com.pk

FOR RECIPES  
Type <Phool>  
send SMS to 8227





## پرخطر زچگی سے کیسے بچا جائے

گائنا کولو جسٹ ڈاکٹر آمنہ نجیب بتاتی ہیں

شاہین ملک

سرجری سے وابستہ افراد کو خطروں کے کھلاڑی کہنا ہے جائز ہوگا۔ سرجن خواہ جسم کے کسی عضو کی سرجری کرے وہ مسلسل آزمائش میں مگرا اور خطرات سے کھیلتا ہے۔ انسانی جان اللہ چاکر تعالیٰ کے بعد اس کے ہاتھوں میں امانت بھی ہوتی ہے اور بے حس و دے حرکت اسی کے رحم و کرم پر ہوتی ہے۔ اگر سرجن ڈاکٹر آمنہ نجیب گائنا کولو جسٹ ہوں تو عورتوں کو نئی زندگی کی نوید ملتی ہے۔ دو صحت مند بچوں کی پیدائش کے مرحلے طے کرتی ہیں۔ زچگی و حمل کی پییدگیوں کو دور کرنے میں آمنہ نجیب ہسپتال ان کی مددگار ہوتی ہیں۔

سرجن ڈاکٹر آمنہ کراچی میڈیکل اینڈ ڈینٹل کالج میں اسسٹنٹ پروفیسر ہیں اور کالج سے ملحقہ عباسی شہید اسپتال میں خدمات انجام دے رہی ہیں۔ آپ نے سندھ میڈیکل کالج سے 1994ء میں MBBS کرنے کے بعد 2005ء میں MCPS کیا اور 2006ء میں اوبسٹرک گائنا میں FCHS کر کے سرجری کے شعبے سے منسلک ہو گئیں۔

آپ بارودادب کے کلاسیکی شاعر مولانا حسرت موہانی کی پرلواہی ہیں۔ طبعیت اور مزاج میں شاعرانہ ذوق اور حساسیت رکھتی ہیں۔ نرم خور اور منہمک لہجے میں اپنا تعارف پیش کرنے کے بعد ہم غیر شاعرانہ گفتگو کی طرف بڑھے۔

باروداد: دیکھا ہے۔ کئی بیویوں کے بچوں کا سبب بھی سادہ ہو سکتا ہے۔

”ذیابیطس کے علاوہ ایسے کون سے امراض ہیں جو ماں اور بچے دونوں کی جان کے لئے خطرے کا باعث ہو سکتے ہیں؟“

”پائی بلڈ پر پھر اور غائی وائٹ اور APL، کانسڈروم اگر ان کا ردیٹ مثبت ہو جائے اور غصہ ہو جائے تو علاج بھی ممکن ہوتا ہے۔ غائی رائٹ ایسا نادر ہے اگر اس کے افعال دوست نہ ہوں تو حاملہ خاتون کو بار بار اسٹاٹ ہو جاتا ہے۔“

الزاساؤنڈ کوئی اہمیت نہیں رکھتے۔ انہیں سیدھا سیدھا کھانا چاہئے اور نواد بعد فیبر کے دردوں کے بعد اسپتال جا کر سز منبہال لینا ہے۔ کاش ایسا ہوتا مگر صوفیائی ایسا نہیں ہے۔ ہمارا ماؤں کی اکثریت صحت کے سمیر مسائل کے ساتھ زندگی گزار رہی ہے۔ عیسیٰ، جنازہ، سول اور دیگر چیز کے ساتھ اسپتالوں میں آپ کو بڑی کی بیٹی پیدا ہوا تھا (خون کی کمی) دو ماہ کی تھی، پائی بلڈ پر پھر ہو گیا، مگر بارہاں میں جٹا پتی ہیں۔ بیٹی مشکل سے انہیں پیدائش میں دیکھنے دوران عارضوں پر قابو پانے کی تجربہ پر وکل کرنا چاہتا ہے۔“

”ڈاکٹر صاحبہ سب سے پہلے نو جوان اور نئی ماؤں کو حمل کا اولین تجربہ نو زیا (Nausea) سے متعلق بتائیں؟“

”نو زیا کوئی عارضہ نہیں ایک قدرتی رد عمل ہے۔ حمل ٹھہرنے کے بعد ہارمونز میں فعل جمل ہوتی ہے۔ خرائین کو بھوک نہیں لگتی کسی کو کھلی لالچ نہیں آد لگا تار لگی کی کیفیت ہوتی ہے اور کسی کو ہار سے کو سببوں تک بھی دیکھتی ہے۔ اس کا انسان صحت مند ہو جاتا ہے پائی بلڈ ہے۔ لمبوں پائی اور رساو پائی چتا ہے اور اگر ہر گھر میں آرام محسوس ہو تو گائنا کولو جسٹ سے مشورہ کر لیتا چاہئے۔ حمل ٹھہرنے کی علامتیں ظاہر ہونے ہی ایام کی تاریخیں گزرنے ہی تو راسخ کر دیا ضروری ہے اور جتنی جلدی ممکن ہو کسی مسند گائنا کولو جسٹ یا بڑے اسپتال میں مام نکھو لینا چاہئے۔ فوگ اینڈ کا استعمال بھی فوراً شروع کرنا چاہئے اور وہ میں زور دے کر ایک بات کہوں گی کہ جن خواتین کا یہاں حمل کسی بھی وجہ سے ختم ہوا ہو وہ نو زیا اکثر سے رجوع کرنے میں تھک بھری بھی تاخیر نہ کریں ماکہ پہلے دوز ہی سے زرمعاہ دو چیں۔“

”خطرات سے پر زچگی کی علامتیں کیا ہو سکتی ہیں جن کی آپ باہر ڈاکٹر ہیں؟“

”بڑا دیا بچوں کی وادوت، زچگی کا مکمل دورانیہ نہایت آزمائش اور سخت خطرات سے دوچار ہوتا ہے۔ جن خواتین کے پاس اسٹیکس دو سے زائد بچے ہوتے ہیں وہ زچگی کا مکمل طور پر پرخطر ہوتی ہیں۔ ایک نادرہ چار سے چوبیس کا حکم بارہ میں پٹا اور ان سب کا وزن انہیں میں تقسیم ہو کر رہ جاتا ہے پائی بلڈ پر خطر ہو جاتا ہے۔ ایسے میں اگر ان کو بھی کوئی بڑا عارضہ لائن ہو جائے تو کسی ایک بچے کی زندگی بچانے کی کوشش میں باقیوں کو بچانا مشکل ہو جاتا ہے چاہم واری کوشش ہوتی ہے کہ ایسا اس کو زیادہ دقت دینا۔ چند پائی سہارا اور میڈیکل ٹرینٹ جلدی رکھیں اور ہر مرحلے پر اس کی مدد کریں۔“

”دوران حمل ایسے کسی بھی عارضے سے آخر کیسے بچا جاسکتا ہے؟“

”خواتین کو نوگر اور پائی بلڈ پر بڑی شکایت تو جام طہ پر ہو جاتی ہے۔ اس لئے اس کے ساتھ ساتھ بچے کی جان کو بھی خطرہ لاحق ہوتا ہے۔ مکمل کے اس دورانیے میں بھی 90/120 تک شوگر ہونی چاہئے یعنی بغیر شے سے 90 ہو تا شے کے بعد 120 تک ہونی چاہئے 250 سے اوپر بھی جائز نہیں ہے۔ بات ہے ابچا خطرہ کہ ہے۔ گائنا کولو جسٹ شروع ہی میں ہارکو اسکرین کر کے علاج شروع کر سکتی ہے۔ جلد سے جلد بلڈ پر میٹرک کر کے اٹھانے کر کے کر مٹ کر دے رہے۔ گولیاں مسز صحت یوں نو فوٹو لین کا استعمال شروع کیا جاتا ہے۔ نجات دہنے کے خواہشیں انسولین کو ذریعہ علاج تصور کرنی ہیں اور انکسٹن سے ڈرتی ہیں۔ ان عارضوں کے سبب حمل متعدد

”گائنا میں آپ کن شعبوں کو استیلائی حیثیت میں اہمیت دیتی ہیں؟“

”سبزی پشور وادت خدات و دوصوہیات میں پائی رسک زچگی ہوا ہے اولاد کی کے امراض ہیں۔ واصل حمل میں پشور خرائین، فٹاز میں کسی پیچیدگی کو پیچیدگی سے نہیں لیتیں وہ سمجھتی ہیں کہ براد کے سامنے، خون اور بچہ، بچہ کے شہید یا



فصل از وقت ہوا ہونے والے ہیں بھی انتہائی خطرات میں زندگی گزارنے میں۔ حمل کا دورانیہ مختصر ہو جائے گی یا عجزو زنی کی رفتار سست ہو جائے۔ قبل میں پانی کی کمی ہو جائے، ہاں کو لہجہ پر ہلکا سا مسئلہ ان گھبرے نوبہ بھی قدرت کی بڑی آزمائش ہوئی ہے۔ لیبر کو کوئی نو ٹکھن نہیں کہا جاتا۔ یہ سخت محنت کا پروسس خاصی فحش کے بعد متحمل ہو کر چلا ہے۔ میں ایک بار پھر خون کی کمی اور گرفت کی مضبوط برزہ دوں گی۔ تمہارے پاس سرکاری اسپتالوں میں 3HB اور 2HB تک کی خزانہیں آتی ہیں جنہیں زندگی دیکھنا قدرت کے کرسمس سے عالم فہریر کیا جاسکتا ہے اور چلا جائے کہ وہاں بیٹے والی یہاں اس لئے نوجوان ماؤں کو اپنی ننگا کاسبارا بھرنانا چاہئے۔“

ہاں، چھال، گھٹا اور شکاری مٹی جسم کو آڑھن قسم کرنے ہیں اور خون کی کمی واضح ہو جاتی ہے۔

”نوجوانی کی ابتداء میں ماہانہ نظام کی ایک بڑی خرابی PCOS کے بارے میں کچھ بتائیں؟“

”پہلے تو مبینہ ایچ بی سے مرعہ کھاتا کم کر دیتا چاہیے۔ مازدارانی کی تاریخوں کا خاص خیال رکھنا ہے۔ کچھ پچاس ۱۸ برس کی عمر کو چاہیگی ہیں اور انہیں ایام قمری میں ہونے۔ بدن پھولنا ہوتا ہے۔ پھر بت پر بال، درگت خراب، اوکھل مہا ہے جدا ہونے لگتے ہیں یہ ایک سنڈوم ہے جس میں پارسلو نظام، وہی طرح ستر ہوتا ہے۔ اگر ہم اپنی بیجوں کو فاسٹ نوڈ سے روکوں تو دور کی نہیں انہیں کھانے میں بکرے دے دیتے گا گوشت پسند ہی نہیں۔ ان غذاؤں کی تعداد میں طبعی بوں بھی بہت کم ہوتی ہے۔ اگر پیدا کنی نقص ہونو بھی PCOS کے خطرات پڑھتے ہیں اور بعض اوقات جینیاتی عریک میں کوئی خلل واقع ہوتا ہے۔ اگر ۱۸ سال کی عمر تک ایام قمری نہ ہوں تو ایسی بیجوں کا غذائی راندہ میٹ کے علاج الزامہ نہ لگنا چاہئے۔ یہ نقص دانہ کے اندر مخصوص غددوں کی کمی سے بھی ہو سکتا ہے۔ بعض اوقات ان بیجوں کے کروموزوم کا محاسبہ کر کے Gender کا پتہ چلا جاتا ہے اس کے لئے طبی معائنہ ضرور ہوتا ہے۔ اگر ۱۶ برس کی عمر تک ایام قمری شروع ہوئے تو لڈیٹس، دائرہ سائڈ اور دیگر معائنوں سے نتیجہ اخذ کیا جاتا ہے۔ یہ قابل

ایام: وہ نوبہ بھی سنو لیٹا ک ہے ۔

رائڈ گلیمنڈ کا مسئلہ بھی ہو سکتا ہے پھر ایک 35-40 سال کی عمر میں بھی ناباروری بننے کی شکایت دیکھنے سے آتی ہے۔ اگر خاتون ابھی Fertile ہوں تو ممکن ہے کہ بعضوں نے کبھی خون پیچا کرنے والی اوبہات کا استعمال زیادہ مقدار میں کیا ہو اور اگر 40 سال یا دو سے زیادہ عمر میں

مسئلہ اور وہاں کرنا چاہئے Safe Abortion ایسے ہونا چاہئے۔  
 کیا ایسا ممکن ہے؟ ماحولیات ایک دوسرے سے متوازی نہیں چل رہے ہیں۔  
 انہی صورتوں میں، اس شخص میں جنسی چٹائی کی ضرورت ہے۔ پھر وہ اس  
 میں زہریلے مرکبات میں ماؤں کی اموات بھی ہو جاتی ہیں اور اس کا سبب  
 غیر محفوظ اسقاط ہوتا ہے۔ اسقاط کو چلا دینا بھی ہوتا ہے، یعنی بچے میں اس  
 کے جسم کے باہر زہر دہنے کی صلاحیت پیدا ہونے سے قبل مکمل کا ختم  
 ہو جاتا اور یہ اگر اور اس کا دیا جائے تو بھی اسے اسقاط کہتے ہیں۔ اگر یہ  
 محفوظ طریقہ مرکز میں نہ کیا جائے، اجالات زندگی سے واقف ہونے بغیر کیا  
 جائے تو سائنس جرم ہے۔ کھلنے کی کچھوں میں غیر زہریلے بانڈ اور بچے کے  
 لاپتہ افراد کا کام کرنا اکثر مکمل اسقاط کر کے ہیں، مکمل سے مراد  
 یہ ہے کہ جسم میں ملنے کی علامات دو جاتی ہیں اور یہ انجکشنز کا باعث بنتے  
 ہیں۔ عورتوں میں شدید مہلکیاں پیدا ہونے کے بعد انھیں بڑے اسپتالوں  
 میں لایا جاتا ہے۔ تاخیر کی صورت میں عورت جان سے ہاتھ بھی جو بیٹھنی  
 ہے۔ کیوں؟ یہ سب سے پہلے کی کامنا زہر جہاں کا سامنا ہے۔

جنس کھوس میں تفرق خواندگی، زیادہ سے زیادہ خواندہ واپسے دھبہ بھی مسائل بھی پیش نہیں آئے۔ یہ محاشرے سوئٹزر لینڈ خاندان پر منصوبہ بندی کرنے ہیں اور اس کا کرڈٹ خواندہ کی تعلیم کو کیا ہے۔ اگر پاکستانی انہیں بھی تعلیم یافتہ ہیں تو ایسے مسائل پیدا نہ ہوں اسی لئے اس کا تعلیم یافتہ ہونا پورے محاشرہ کے تعلیم یافتہ ہونے کے مترادف ہے۔ میرے ساتھ NGO، وکلاء اور مذہبی علم رکھنے والی شخصیات موجود ہیں جن سے رابطہ میں رہ کر اس مسئلہ کو حل کرنے کا نہ کرنے کا فیصلہ کیا جاتا ہے۔ تاہم جب بھی اس مسئلہ کی صورتحال سامنے آجائے نام زد طبی معاشین اور خاندان صحت کے امور لوگوں کی ہمدردی کرنے ہونے پر کام اخلاقی فرض اور انسانی جان کو بچانے کے خیال سے کیا جاتا جاسکتا ہے۔“

ہائی بلڈ پریشر، تھائی رائیڈ اور APLA کا سنڈروم کا بروقت ٹیسٹ ہو جائے اور تشخیص ہو جائے تو علاج بھی ممکن ہوتا ہے

”بیضہ دانی کے کنٹینر کا خطرہ کس عمر میں لاحق ہوتا ہے؟“

”بہ 50 سے 60 برس کی عمر میں دیکھنے میں آتا ہے۔ اگر 50 برس کی عمر کو پہنچے اور اپنی خانہ کاسینو باز ہو جائے اور اس کے بعد پھر سے البام شروع ہوں یا نا انہیں ظاہر ہوں یہ خطرناک بات ہے۔ بارسوز کی سطح 50 فیصد سے کم ہو جائے یا کوئی انفیکشن اسیا ہو جائے تو Hysteroscopic Guided TVS+Endometrial biopsy کرانی چاہئے۔ بچہ دانی اور دوسرے دانی کا تعلق اس کیسٹری تجویز ہو جانے کے بعد کرے کہ جب کوئی چارہ نہ ہے۔“





## گھر سچے اک پیار سا

تھوڑی سی بچیت، بہت بڑی ذہانت

عبدالغفور یو یا عبدالغنی گھر کی معنائی سترخان اور آرائش تو ہر مال ضروری ہے۔ عام طور پر خواتین کا خیال ہے کہ کم بخت میں گھر کی آرائش نہیں کی جاسکتی۔ اس کام کے لئے بڑا دلدادہ رہے کی سرمایہ بخاری درکار ہے۔ بزرگوں کا مقولہ مد نظر رکھئے کہ چار روپیہ کر پانچ پچھلانے سے آپ پریشان نہیں ہوتے۔ ذیل میں اسی خیال سے چند چار روپیہ جاری ہیں ان میں سے کچھ تو ممکن ہے آپ کی آزدوسرہ بھی ہوں اور جو سکتا ہے آپ نے انہیں بھی دیتے ہوئے دیکھیں یہ قیاس کام کی چیزیں۔

روایتی اسلوب آرائش:

افسان کی جالیاتی حس کا خفا ہوتا ہے کوئی اور اچھوتی اشیاء سے گھراؤ لے سچائے۔ ایسے صاحبِ حیثیت افراد جرمال بھر میں بیرون ملک کے دو چار پکڑے جاتے ہیں ان کے گھروں کی آرائش عام آدمی کے لئے عجیب و غریب لگتا ہے۔ یہ بہت مختلف ہوتے ہیں۔ یہ بات بخت کی آسانوں ہی کی نہیں مشاہدے اور تہذیبوں کے اثرات قبول کرنے کی اپنی ہم جنی جاتی قوموں سے سیراک یا کرشل کی کوئی آرائشی چیز لے آئے ہیں جڑائی، فرائض یا جڑائی کی تیار کردہ ہوتی ہے۔ اس طرز آرائش میں بھی قطعاً کوئی مضائقہ نہیں۔

کم بخت کی شان یہ ہے کہ آپ مقامی دستکاروں سے عمدہ آرائش کر سکتے ہیں۔ تو یہ ورثے، علاقائی تہذیب اور اپنی ثقافت کی حدوں میں اشیاء کے انتخاب کی سہولت سے لاکھ واکھار بہت سہلے سے گھر آراستہ کئے جاسکتے ہیں۔ عید کے لئے گھر جاتے وقت روپے پیسے خرچ میں احتیاط کرنے کا مطلب یہ بھی نہیں کہ آپ کوئی نئی تصویر یا درختا و پراس کریں۔ پرانی ترائی اگر کوئی کے مندرجہ لی ہے تو اس پر پاشن نہ کریں یا فرش کے وسطی حصے پر بھیجے جائے گو پیشہ ورانہ بنیادوں پر نہ دھلاویں، فرشیکہ چھوٹی چھوٹی باتوں سے گھر کے ماحول اور آرائش کے نقطہ نظر میں تبدیلیاں لائی جاسکتی ہیں۔

فرنیچر پر تیش ہو یا آرام دہ؟

فرنیچر جس میں مرکزی صوفہ سیٹ، لوہڑا کوسٹ، اکوڑچ یا اضافی نشستوں کے لئے اگر کسیوں کی ضرورت ہو تو یہ سامان بہت ہیگ، بہت اعلیٰ ذوق کا ترجمان اور سیدھ پرکشش ہو کوئی ضرورت نہیں۔ اگر آپ نے اپنے خوابوں کی گہری کو اسی اسلوب سے رونق بخشی ہے تو اس کی منصوبہ بندی شروع کیجئے۔ کوئی کمپنی ڈال کیجئے جو عید سے پہلے آپ کو مل رہی ہو تاکہ افراد جات کے لئے ٹھکانہ نہ بنائے۔ لیکن فرض کیجئے کہ یہ کام نہ ہو سکے اور آپ کو کم دالوں والے فرنیچر کی خریداری کرنی پڑے تو آپ آرام دہ اور جاذبِ نظر سامان آرائش کا انتخاب کیا کیجئے۔

فرنیچر سادہ ہو تب بھی برائی نہیں لگتا لیکن اگر آپ نے صوفوں کے کور آف



اہتمام کرتے ہیں۔ کچھ لوگ فانوس آویزاں کرتے ہیں اور کچھ آرائشی لیمپس پر بھی انحصار کرتے ہیں۔ بڑا دلدادہ کے مختلف ساخت کے لیبل فلور اور لیمپس بازار میں دستیاب ہیں۔ اس کے شیز ڈیزائن کپڑے سے لے کر ہر طرح کے صبر لی میں دستیاب ہیں۔ بولی تریج آپ کی دکائیت کے رتھے کی ہوئی چاہئے، بخت پر نظر رکھنی چاہئے اور پھر دیکھئے کہ انہیں باقی دانت کی کندہ کاری سے مزین ہونا چاہئے یا کسی دھات سے بنانا چاہئے۔

تازہ مصنوعی پھل اور خوشبودار موسم بتایاں:

ہم دل و جان کی گہرائیوں اور غلوں کے ساتھ اپنے سہیلوں کو خوش آمدید کہتے ہیں۔ کیا آپ جانتی ہیں کہ ہمارے گھروں کی چھوٹی چھوٹی آرائشی اشیاء بھی ہمارے چند لڑکیوں کی توجہاتی کرتی ہیں مثلاً عید کی رونق بڑھانے کے لئے تازہ پھولوں سے سجے گلہ سے یا اعلیٰ تراش خوش اور نبات سے آراستہ مصنوعی پھولوں کے بازار اور خوشبو بکھیرتی موسم بقیں ہماری خوشیوں کی عکاسی کرتی ہیں۔

ریشمی، جالی دار یا سوئی کپڑے کے پردے:

پردے کا کام سب اندازوں یا گھر میں پھند کیا جاتا ہے۔ ہمارے یہاں چتروں کا رواج بھی ہے۔ ماڈرن طرز آرائش میں رنگارنگ اور ڈالے پردے پسند کئے جاتے ہیں۔ کچھ لوگ اب کچھ پردوں پر جھانکیں لگوا چکے ہیں اور پردے بھی ریشمی، جالی دار یا کڑا کڑے علاوہ بڑا دلدادہ ساخت میں دستیاب ہوتے ہیں۔ ہمارا مشورہ ہمیں تو پردے کی ذرا سی کھینک ضرور کروالیا کریں اور ایک پردہ اضافی نہ لوائیں۔ ہر عید پر کمرے کو نئی شکل دینے کے لئے تھوڑی سی بچیت اور بڑی سمجھداری کا مظاہرہ کیا کریں۔ پھر آپ ہی کا گھر آپ سے سچا نہ جائے گا کہ کوئی دکھاؤ کش اور بالکل جانا یا مانگے گا۔

کمرے کی روشنیاں، قد آور لیمپس یا نیل لیمپس؟

گھر کی آرائش میں جہاں کمرے کے درجہ حرارت کو معتدل رکھنے کے لئے ہم بکھوں اور ایئر کنڈیشنر کا استعمال کرتے ہیں وہیں اسے روشن بنانے کا اہتمام بھی کرتے ہیں۔ کچھ گھرانوں میں ٹیبل لائٹس کی کوثر تریج دی جاتی ہے۔ جو گھرانے ٹائلس سٹیک میں سرور کی جھٹوں پر لائٹس لگوانے کا

**Nature™**  
Healthy Life

Double  Oxygen Water



**DO YOU  
WANT TO LOOK  
YOUNGER?**

 **12**  
glasses  
a day!

**Morning-After Noon**  
08:00 a.m. - 01:00 p.m.



**After Noon-Evening**  
08:00 a.m. - 01:00 p.m.



**Evening-Night**  
08:00 a.m. - 01:00 p.m.



**Problem solved!**

Just drink lots of water every day!

**Toning Skin**

Water Helps to keep your Skin tight and toned,  
cleansed and flushed of toxins

**12**  
years  
Serving Quality & Reliability



**111-NATURE(628873)**  
WWW.NATUREWATER.COM.PK







سنگاپور کا مشینی باغ

### باغات مشینی بھی ہو سکتے ہیں

سنگاپور مشرقی ایشیہ کا چھوٹا سا ملک ہے جس کا شمار دنیا کے انتہائی ترقی یافتہ ملکوں میں ہوتا ہے۔ سنگاپور کی خلق سیریلان کے پھولوں میں ایک عجیب و غریب باغ تعمیر کیا گیا ہے جو بدیہہ ٹیکنالوجی کا کمال کہا جاتا ہے۔ یہاں جو اصل پودے لگائے گئے ہیں وہ ایک خاص کنٹرول میں رکھی ہوئی آب و ہوا کی وجہ سے آگرم ہیں اور ان کی نشوونما اس مصنوعی موسم کی مرزوں میں ہوتی ہے۔ یہ پودے جیکٹ جس میں گرمی ہوئی روشنی کی مشینی توانائی سے کام کرتی ہیں اور یہاں ان کے ہونے پر غریبی یا اعلیٰ درجہ حرارت کو کنٹرول کرنے والی ٹیکنالوجی کا شمار کیا جاتا ہے۔ یہ باغ 350 ایکڑ پر پھیلا ہوا ہے۔ درختوں سے مشابہہ لکڑی کے ڈھانچوں میں باغ کے پھول و درخت پر چھائے ہوئے ہیں اور ان کی بلندی 25 سے 50 میٹر تک ہے۔ اس آفتی باغ میں لگائے ہوئے اصل اور مصنوعی درخت ساتھ ساتھ لگائے ہوئے ہیں جو باغات کے لئے ماحولیاتی انجن کا کام کر رہے ہیں۔ یہ ساری بھی فراہم کرتے ہیں، آکسیجن بھی فراہم کرتے ہیں اور قدرتی حسن و خوبصورتی اور جدید ٹیکنالوجی کا حسین امتزاج ہیں۔ یہیں لگے ہوئے درخت پودے درختوں پر مشتمل اور عجیب و غریب اقسام کی Fern اور گھرنی نہیں اور رنگارنگ چلنے والے مبینہ پودے چھائے گئے ہیں۔ یہ خاص ماحولیاتی ٹیکنالوجی کے تحت نشوونما پا رہے ہیں۔ یہاں نصب نوو ڈولنا تک پہنچنے والی توانائی کا ذخیرہ کرتے ہیں جو ان درختوں کے مختلف ڈھانچوں میں مدد کرتی ہے۔ ان ڈھانچوں میں روشنی کی فراہمی بھی شاخوں سے جو درختوں کے لمبائی تالیف کے عمل میں مدد دیتی ہے۔ اس کے علاوہ آب پاشی کے لئے بارش کے پانی کو جمع کرنے میں مدد کرتے ہیں۔ یہاں باغ کا خوبصورت فوارے اور آبشار ہیں۔ ہر درخت ماحول کو خفہ کرنے کا قدرتی عمل بھی انجام دیتے ہیں کیونکہ سنگاپور استوائی علاقے میں واقع ہے جہاں شدید گرم اور مرطوب موسم ہوتا ہے۔

یہاں Heritage Garden میں جن میں جینی، ملائی، ہندوستانی اور سنگاپور کے استعماری دور کی عمارتیں لگی ہیں۔ ان فلوئڈ کے پودے بھی لگائے گئے ہیں اور علاقہ آبی نشوونما بھی مہر پرور علاقہ میں ظاہر کیا گیا ہے۔ 1103 ایکڑ علاقہ پھلوں، پھولوں، پھلوں اور سبز و زردوں پر مشتمل ہے۔ اس باغ کی تعمیر کا آغاز سات سال پہلے ہوا تھا۔ حکومت نے اس عظیم الشان باغ کی وجہ سے سنگاپور کا انہوں کا شہر قرار دیا ہے۔



## کچھ نادر، کچھ نایاب

### رنگارنگ پھول، قدرت کے شاہکار

ادرم مشین

لیا، بلینڈنگ، بیو بیو، جیتا، قلاب، اور نیشل پو پی، ورماسنڈاری تھوپا نیلا، وینڈروہم، ایک آکڑ، سورمان، ویزا ویشال تیرا۔ دنیا بھر کے لوگ مشرق کے ساتھ ساتھ ان پھولوں کی نشوونما کر کے اسے پناہ بخش کاروبار کے طور پر بھی قائمہ اٹھاتے ہیں۔ اس کا دوبارہ کے لئے پھولوں کی نشوونما کے لئے مناسب جگہ کا انتخاب ہوتا ہے۔ ضروری ہے جہاں دھوپ اور روشنی کا مناسب گزر ہوتا ہو پھولوں کی نشوونما ہو سکے۔ پھولوں کو جبہ یا گلاب، جینیٹا، نیلوس وغیرہ کو شادی بیاہ اور مختلف تقریبات پر سجاوٹ کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ پھولوں سے عرق نکال کے مختلف قسم کے پرفیوم اور عطر اور دھیرہ تیار کئے جاتے ہیں جو کہ بہت قیمتی ہوتے ہیں۔ نادر و گلاب کا پانی یا مرکب متعدد بیماریوں کو دور کرنے کے لئے دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ اس پھول کو سمجھنے سے دل کی دھڑکن، عظم اور دماغ میں درد ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ اس سے پرفیوم اور عطر بھی تیار کئے جاتے ہیں۔



### چنبیلی کے پھول

ان کی خوشبو پھولوں کی دنیا میں ایک منفرد حیثیت رکھتی ہے جس جگہ چنبیلی کا پھول لگا ہوا ہو تو اس کی خوشبو سے بہک اٹھتا ہے۔ یہ پھول

رات کے وقت اپنی تازگی کا جادو دیتا ہے۔ چنبیلی کے پھول کو سمجھنا کے چاہئے پائے جاتی ہے اس چاہئے کو چاند نے تیار کیا تھا اور اب دنیا کے متعدد ممالک میں اس کی جائے پناہ جاتی ہے۔ لوگ چنبیلی کی چاہئے لی کر سکون محسوس کرتے ہیں۔ چنبیلی کے پھولوں سے چھل نکالا جاتا ہے جو کہ لوگ عام استعمال کرتے ہیں اور یہ خود ساز مہنگا ہوتا ہے چونکہ چنبیلی کے پھول سے خود ساز ماحول بھی نکلتا ہے۔

پھول قدرتی حسن کا خاص شاہکار ہیں۔ کائنات میں چھپنے والے پھولوں کے رنگ زندگی کو بھی رنگوں سے بھر دیتے ہیں۔ پھول، درخت، پودے انسان کے لئے خاص اہمیت رکھتے ہیں۔ طبیعت کی خوشگوار میں پھولوں اور پودوں کا اہم کردار ہوتا ہے۔ انہیں دیکھتے ہی طبیعت تروتازہ اور روز بخیر ہو جاتا ہے۔ یہ گلے ٹھنڈی کو دور کر دیتے ہیں اور زندگی میں پناہ کو بھر دیتے ہیں۔ مختلف رنگوں میں کھلے پھول ماحول اور اس کی خوبصورتی میں بھی اضافہ کر دیتے ہیں۔ باغات کی خوبصورتی کے لئے پھولوں کے ساتھ مختلف درختوں اور پودوں کو لگایا جاتا ہے تاکہ سبز سے میں کھلے رنگ برنگے پھول اپنی خوبصورتی کو نمایاں کر سکیں۔ دنیا بھر میں پھولوں، درختوں اور ٹیلوں کے ذریعے ایسے شاہکار بنائے گئے ہیں جو دیکھنے سے تعجب رکھتے ہیں۔ امریکہ اور افریقہ کے مختلف شہروں میں پھولوں اور درختوں کے ذریعے بادشاہوں، مستند رہنماؤں، شاعروں اور تاریخی عمارت کے شے بنائے گئے ہیں جو کہ انتہائی دیدہ زیب ہیں، یقیناً ان پادوں کو بنانے کے لئے بہت محنت کی گئی ہے۔

باغبانی ایک قدیم اور چھانچھلے ہے جسے لوگ صدیوں سے اپنائے ہوئے ہیں، اسے Horticulture کہا جاتا ہے یعنی باغبانی مکمل، ایک فن یعنی آرٹ ہے۔ کچھ لوگ اسے شوقیہ بنائے ہوئے ہیں اور اس پر مختلف ممالک میں مصروف ہوتی رہتی ہے اور نئے سے نئے شاہکار سامنے آتے رہتے ہیں۔ چینی سائنسدانوں کے ایک گروپ نے پودوں پر مصروف کر کے ایک پودا بنایا ہے جس کا نام چنڈو رکھا۔ اس کی شکل اور چپال باقی تمام پھولوں سے مختلف ہیں۔ یہ پھول نہایت مختلف نوعیت کا مال ہے اس کی قیمت 2 لاکھ امریکی ڈالر کی گئی ہے اس طرح مختلف نوعیت کے پھول پھول تیار کر کے ان کی قیمت لاکھوں میں رکھی جاتی ہے۔ ایک اور پھول جس کا نام پھول پھول ہے یہ بھی بہتے ترین پھولوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ اس پھول کی سب سے اہم خصوصیت یہ ہے کہ یہ پھول آدھی رات کو کھلتا ہے اور پھر مرجھا جاتا ہے، یہ سیری نکلتا ہے پایا جاتا ہے۔ نیولپ کو بھی مسیحی صدی میں سب سے مہنگا پھول تصور کیا جاتا تھا۔ چند مزید جیسے پھولوں میں سفیران، کیٹا، جیری، بلوم، لیٹی آف دی ویل، گل



*Make your life  
a tasty life!*

Hanson provides the taste of pure for your daily cooking. With the convenience in a bottle, add that extra flavor to your dishes. Hanson changes any dish into a cuisine.





WWW.PAKSOCIETY.COM



Softest  
**Bread**  
in town with a whole  
**NEW LOOK**



## کوننگ اور گھرداری کی رہنمائی کے لئے ڈالڈا ایڈوائزری سروس

کیا پڑا کا ڈوسر فریز کیا جاسکتا ہے، اگر ایسا ممکن ہے تو اس کا صحیح طریقہ بھی بتا دیں؟  
حائکہ کلغام... برجم باستان



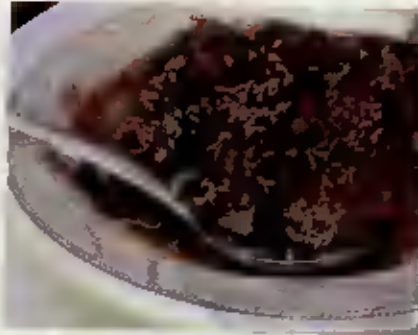
جی ہاں پڑا ڈوسر فریز کیا جاتا ہے اسے آدھ ایک چمچ سے کی چٹل میں بھی فریز کر سکتی ہیں اور چٹل کر پڑھیں کی چٹل میں بھی دوسرا طریقہ یہ ہے کہ سوزوں سے یہ جلدی کر کے روچ حرارت پر آ جاتا ہے اس کے علاوہ ڈاکٹس بھی فریز کیا جاسکتا ہے بھی مکمل بیک کرنے کے بعد 4-5 منٹ بیک کرنے کے بعد کرست کر خند اور نے دیں اور پھر 2 پاسک فیکس کروریان باکھی ڈپ لاک بیک میں فریز کریں، اسی طرح اگر ہند کر ہی نو ای سرط پر پڑا نو پنگ کرنے کے بعد بھی فریز کر سکتی ہیں۔

ہمارے شہر میں کڑی پتہ مستجاب نہیں کراچی سے منگواتا چاہتی ہوں یہ بتا دیں کہ اسے زبادہ عرصہ تک کیسے محفوظ رکھا جاسکتا ہے؟  
خالدہ مبشر... داوود

کڑی پتہ کراچی شہر کے ساتھ فریز کیا جاسکتا ہے لیکن اس کی دھت کا پی ہونے سے اس بات کو چھٹی کرنے سے قبل اس بات کو چھٹی جانے کہ کڑی پتہ میں کسی قسم کی نمی سوچو نہ ہو، پاسک بیک میں اچھی طرح بند کرنے کے بعد دھت بڑھت کریں۔ انہیں خشک کرنے کے بعد پاسک باکج کے جار میں رکھیں، زبادہ عرصہ تک حالت میں رکھنے کیلئے خشک کئے ہوئے کڑی پتہ بھی فرج میں رکھے جاسکتے ہیں، اس کے علاوہ آپ چاہیں زبانی باکج فائل سے بچنے کے ہوئے فراٹک چٹا میں بکی فیل پر سبک کر خند اور نے ہر کا جی کی ایزانت جار میں بھی محفوظ کر سکتی ہیں، اس طرح ان کی دھت بھی خراب نہیں ہوتی۔



میں فیصد پکانے کیلئے پیاز، نمائز، بری مرچ، پیسے ہوئے مصالحے اور کوننگ آئل شامل کرنی ہوں، مجھے بکے اور خصوصاً گائے کا قیصر پکانے میں ایک دقت پیش آتی ہے اور یہ کہ تیار ہونے کے بعد اس کا رنگ کسی قدر سیاہی نائل ہو جاتا ہے، اس مسئلے کا حل بتا دیں؟  
لطیفی ضیاء... کوزی



آپ نے جو اجزاء غور سے دیکھے ہیں وہ ٹھیک ہیں، جبکہ رنگ کو بہتر بنانے کیلئے اس کو پانی میں 15-20 منٹ کیلئے بھگو دیں اب پھلنی میں اڈیل کر رکھ دیں، اس طرح اس میں سوچو خوند اچھی طرح ظہور ہو جائے گا اور پکنے کے بعد رنگ تبدیل نہیں ہوگا۔ مزید ایک بات ڈالڈا بنانے کے لیے اسے دھت کا پیسے اور مصالحے شامل نہ ہو، بہتر ہے کہ سالم گرم مصالحے شامل کریں اور یہ ہند میں نو سر کرتے دھت باکم اور کم پکانے کے بعد دھت پر دیکھتے دھت پر گرم مصالحے شامل کیجئے کیونکہ باندی پکنے کے دوران پتہ اور گرم مصالحے شامل کر دیا جائے تو کھانے کی دھت سیاہی نائل ہو جاتی ہے، زبادہ مقدار میں بھی بائل کے ساتھ ضرورت سے زبادہ بھون لیا جائے تو بھی اس کا رنگ خراب ہو جاتا ہے اس لیے کہ آدھ آب مطلوب نتائج حاصل کر سکیں گی۔

کچا پتہ چاہیں کہ محفوظ کرنے کا طریقہ بتا دیں، کیا اسے فریز کر سکتی ہوں؟ آئندہ نہیں... حیدر آباد

سب سے پہلے کچا پتہ بانی میں بھگو کر اچھی طرح دھو لیں اب لہانی میں کات کر دو حصوں میں تقسیم کر لیں۔ چائے کے چمچ کی مدد سے نچا اور ان کے ساتھ سوچو سفید رنگ کی چٹال کو ظہور کریں۔ اس کی وجہ سے سوزا دھت پیدا ہو سکتی ہے، اب جھکوں کے ساتھ ہی چوٹے کلادوں میں کات لیں۔ بھری مکمل پر بنے گی



دوسرے اچھی طرح مکلیں اور دھتو اسامک چھڑک کر باریک میں کرا بڑا ٹاٹ جار میں بھر کر فرج میں رکھیں۔ زبادہ ہوں تک فرج میں محفوظ کرنا چاہیں نو ای جار میں خود اسامک سر کر شامل کر دیں اور پیچے سے اوکر دھتکی مضبوطی سے بند کر دیں۔ اوکر فرج میں بھندار سہال کرنی ہیں اوکر بھندار میں پیتا جا ہیں نو ای مقدار میں بانی شامل کیجئے کہ بھندار کام کر سکے۔ ساتھ ہی 1 پاڈ کچا پیچ کیلئے ایک چائے کے چمچ سفید سر کر اور ایک چائے کا پیچ ڈالڈا کوننگ فائل میں شامل کر دیں یہاں تک شامل کرنے کی ضرورت نہیں بلکہ ہیٹ تیار ہونے پر بھندار سے نکال کر ایزانت جار میں بھر کر دھت سے بکاسامک چھڑک دیں، اچھے سے لاکر دھتیں بند کر دیں اور فرج میں محفوظ کر لیں۔ آپ نے فریز کرنے کے بارے میں درجانت کیا ہے۔ اس کیلئے آدھ برف مانے والی ٹرے میں کیوڑ کی چٹل میں فریز کرنے کے بعد پاسک ڈپ لاک بیک میں محفوظ کر لیں اس طرح آپ یونٹ ضرورت مطلوب مقدار میں درجانتا جیتے کیوڑ زرد کار ہوں یا آسانی استعمال کر سکیں گی جار میں فریز کرنے کی صورت میں غلام کا غلام ہیٹ بارڈنی فروست کرنے کی وجہ سے خراب ہو جائے گا۔



یوں تو ہم برائبل چکن ہی پکانے ہیں لیکن اگر انڈے دینے والی دیکھی مرنی پکانیں تو اس کا گوشت نہیں گھٹا، اسے پکانے کا کیا طریقہ ہے۔

حائکہ یوسف... ملتان  
دیکھی مرنی کے گوشت کو کھانے کا بھی دسی طریقہ ہے جو کہ دیگر یعنی بکرے اور

# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



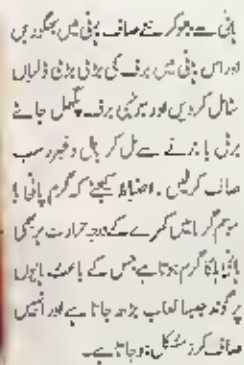
Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](http://fb.com/paksociety)

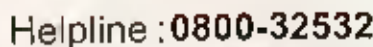


[twitter.com/paksociety1](http://twitter.com/paksociety1)



[illegible]

وہز و زب

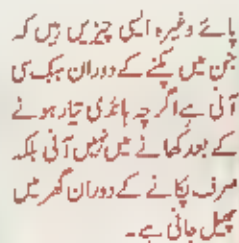
[illegible]

Mailing Address: P.O. Box 3660, Karachi, Pakistan

Email Address: [dalda.advisory@daldafoods.com](mailto:dalda.advisory@daldafoods.com)

Website : [www.daldafoods.com](http://www.daldafoods.com)

گاہے گاہے گھومتے گھانے کیلئے استعمال کیا جاتا ہے۔ دکانے کے دروازے ایک سے دو یا تین گھوڑوں کی دوہیں مرفی دکانے کیلئے ایک ذی بحالہ مثال کریں یا پھر دکانے سے قبل سینڈ رومز چھڑک کر کھڑکی کے نیچے سے مٹی کریں اور ایک سے دو گھنٹہ کیلئے ایک منٹ کے بائیل میں بیوا اور خام پیر مٹھیں۔

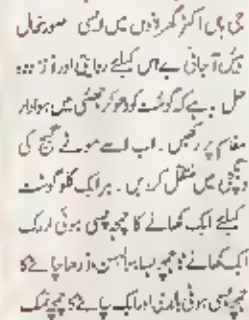


اور یہ سچ... مظفر گڑھ

آپ کے مسئلہ فائل بہت سارے ہے ایک سو سو پانی میں دو مچھروں پانی اور چند ٹکڑے ہار ڈھکی شامل کر بس اور جینی فوٹیج ہر پکے کیلے دیکھو ہں۔ چون جوں پانی کے بخارات گھر میں پھیلے گے ساتھ ہی دار چینی کی، لکڑی، لکڑی خوشبو بھی آگادریک کر ڈال کر دے گی۔ ہاتھ پکانے کے دوران بازار نہر نہ پڑے اور کھ پادوان شامل کر دیتے پائیں ذرا غصہ بھی اجماع رہتا ہے اور پکے کے دوران ایک بھی نہیں آتی، پسند کر میں خوشحال کر لیا کیجئے۔

خربانی کے موقع پر کھانا پکانے اور دھوئیں کا اہتمام بہت زیادہ ہوتا ہے۔ ایسے میں گوشت کو جلدی گلانے کیلئے کچا پچا مٹ خنڈر اور استعمال نہ کرنا چاہیے تو ایسی صورت میں کراکس جانا؟

سندس مرزا... فیصل آباد

[illegible]

پائے دھونے کا طریقہ بتادیں کئی مرتبہ پانیوں پر اسے بال ہوتے ہیں کہ پکانے کو بھی دل نہیں چاہتا؟  
 عمر بنیہ... لاہور

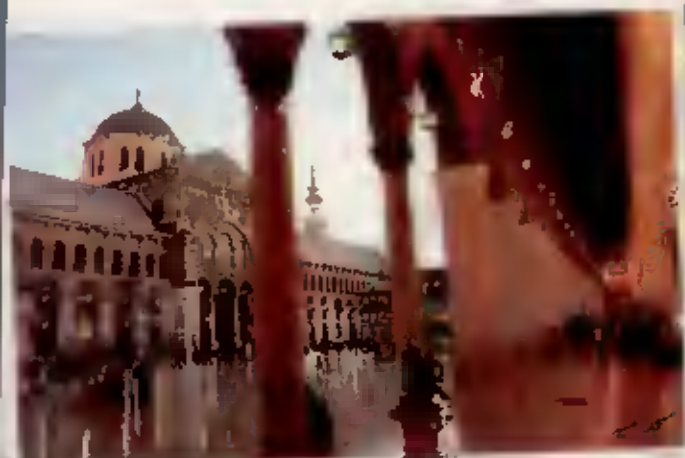
عموماً کنیز سے جو بچہ والے ہیں، جیسا کہ پائرش اپنا پھر برٹن رٹو نے کا پڑا ہوا جو کہ بزرگ میں ڈتا ہے۔ اپنے جوتے کیلئے مردوں  
 دور سے ہیں لیکن جیسا کہ آپ نے کتاب اشعلیٰ کی طرف بہت زبردست ٹھکانا ہے، میرا خیال ہے کہ یہ صورت میں اس کی ایک کڑی حیرت صاف



## شام... شاندار تہذیب کا گہوارہ

یہ ملک اقوام متحدہ کے عالمی تہذیبی ورثے میں شامل ہے

مریم باجوہ



مسلمان تاریخ دان اس ملک کو (جسے انگریزی میں Syria، عربی میں سوریر یا الشام کہا جاتا ہے) نبیوں اور ولیوں کی سرزمین کہتے ہیں تو کچھ غلط نہیں کہتے چلے ہمارے ساتھ آج شام کی سیر کرتے ہیں۔

دروازوں جن میں باب فران، باب شرقی، باب فردوس، باب سلم، باب تہ، اور باب مغیر میں آباد ہے۔ شہر کے وسطی حصے میں امام ساجی مرکز مسجد امیہ ہے جو کہ اموی حکمرانوں کی نشانی ہے۔ مسجد کے دروازے پر ایک قلعہ سے مشابہ ہیں۔ اسی مسجد میں حضرت یحییٰ کا مزار واقع ہے۔ مسجد کے ایک طرف جموں میں امام غزالی کا مجرہ بھی ہے جہاں دور دور سے فرماتے تھے۔ مسجد امیہ عمارت ہے جس کے ایک یہ مزار حضرت محمد مصطفیٰ ﷺ نے حضرت یحییٰ کے زوال کی بشارت دی تھی۔ مسجد کے قریب ایک گلی میں تاریخ پر سلفان صلاح قدیرن ایڑی کا مزار واقع ہے۔ اس کے گرد دیواروں میں واقع ایک قبرستان میں کاجب وکی حضرت سیدہ امیہ قرنیہ کی مزار ہے۔

نجر دروم کے کنارے مراکش، عراق اور ترکی کے درمیان واقع یہ ملک اپنی آب و ہوا اور کھیتی باڑی کی وجہ سے تاریخ کے مختلف ادوار میں مشرق و مغرب میں رابطے کا ذریعہ رہا ہے۔ دنیا کا یہ قدیم ترین ملک اکثر افسیاد و رسل، بزرگان دین اور یہودیوں کی جائے پیدائش و وفات رہا ہے۔ شاید اسی لئے دنیا کے ہر خطے سے سیاح یہاں آکر اپنے آپ کو اجداد کی تہذیب کے آثار کو دیکھتے ہیں، خوش محسوس کرتے ہیں۔ شام کے دار الحکومت دمشق کے عین الاوقامی ہوائی اڈے پرانے تو اس کی سادہ سی عمارت کو دیکھ کر حیرت ہوتی ہے۔ ہمارے ملک کو شہر تیسری دنیا کے غریب ملکوں میں ہوتا ہے مگر ہمارے ہوائی اڈوں کی عالیشان عمارتیں اس تاثر کی نشانی کرتی ہیں۔ شام میں سب سے زیادہ وسادگی کا رویہ نظریات و عمارات سے لے کر خاندانوں کی بود و باش میں اور خورد و خوراک میں بھی عین عصر کا فرما نظر آیا۔ جس عمارت میں پرانا کلاہ اور دو دروازوں کے اندر آباد ہے اسی طرح پرانا دشمن بھی 7







دمشق کا قدیم بازار



دمشق کی گیت ریسنیورٹ

ہے۔ ان ساحلوں کو شرفی اعزاز سے نرنی دینی ہی نہیں گئی۔  
تلف ذہان اور ذہن دے مختلف روایات کے باوجود یہ ملک اپنا اپنا سا لگتا ہے  
ہفتہ اس کی وجہ ہماری اسلامی اقدار کو مشترک ہوتا ہے۔ معاشرتی طور پر شام کو  
ہے حد خرچ حال با زنی اپنے ملک کو نہیں کہہ سکتے لیکن سیاسی استحکام امن و امان  
کی بہتر صورت حال اور اپنے پڑاؤں پر گزرا ہونے کی حد و حد کرنے والے اس  
ملک میں مسلمانوں کو تہ ذکر کے لئے اب بھی بہت کچھ ہے۔

### حلب

حمص سے دو سو کلومیٹر دور در زکی کی سرحد سے صرف 35 میل کے فاصلے  
پر واقع حلب کا شہر مشرق بھی ہے اور تاریخی و مین کا حال بھی ہے۔ شہر میں  
سلطان صلاح الدین امین کی کاغذ دیکھنے کی چیز ہے جسے اس کے بچے ظاہر  
غازی نے 12 ویں صدی عیسوی میں قبر گردا گیا تھا۔ دور کی شکل کا یہ قلعہ  
زمین سے 500 گز اونچا ہے۔ کہیں اس شہر میں حضرت زکریا کی قبر  
ہے۔ ان کے علاوہ یہاں 17 ویں صدی میں قبر شدہ در سے کا دو ان  
سرائے اور ماہی موجود ہیں۔

حمص سے حلب تک پہنچنے کا سب سے آسان راستہ ہے۔ آج کل کی سر زمین پر چل  
وہے ہیں اگر کسی کا خیال ہو کہ مختلف نہ ہو تو رہے ہی محبت کھانا، دھابے،  
شاپراہوں کی برفک اور سارے لوگ بہ بات ہو رہی تھی مٹی کے رنگ کی تودہ  
بتانی چوں کہ شام میں آج کل کی کارنگ سرخی آئی نظر آتا ہے۔ دونوں اور  
ترکی میں بھی مٹی کا رنگ سرخ ہوتا ہے۔ رکھنے میں یہ رنگ بہت ہی دل آویز  
اور محرک ہے۔

### شام کے ساحلی علاقے

یہ طرلوں اور ولا خاکہ ذرا جانا اونچے نیچے پہاڑی راستے اور پکڑیوں پر  
سڑک سے ہونے والے سب سے آسان راستہ آگے بڑھ سکتے ہیں۔ راستے میں  
حسن سلیمان کے تاریخی قلعے میں شہر کی تہہ پہنک سائی پہاڑوں کی چوٹی  
پر رہا گیا ہے اس لئے اسے Eagle's Nest کہا جاتا ہے۔ قلعے کے بند  
پر جوں پر کڑے جو کہ سرسبز دہائی کو دیکھنے کا لطف، ہم آج اپنے دریا  
گزر جانے کے بعد بھی نیچے ہیں اور چشم ذوق میں ان ساحلی علاقوں کے  
نصرت میں کوہ پائے ہیں۔

یہاں آج کوئی ایک کے لباس میں بھی خواتین نظر آتی ہیں لیکن مکمل یورپی طرز  
کے لباس نہیں پہنتیں اور نہ ہی اسے اور امریکہ جیسا آزادانہ ماحول نظر آتا

### سوق الحمید یہ

اس بازار میں مغربی طرز زندگی اور رواجی عرب خواتین کا جم غفیر نظر آتا ہے۔  
یہاں ہاتھ سے بنی ہوئی مصنوعات اور خاص کر شرفی خواتین کی ڈالی و لکھیں  
کی اشیاء و منساج ہیں۔ فنیے جڑے ملیسات اور گھریلو اشیاء کی وینا  
یہاں سے مناسب داموں میں خریدی جا سکتی ہیں۔

### فریڈیہ

یہ دو علاقہ ہے جہاں حضور ﷺ کی نواسی سیدہ زینب بنت علی کا مزار واقع  
ہے۔ خوبصورت شخص در و دریا اس سے ملتی مسجد ذرا زمین سے بھری ہوئی ہے  
جہاں میں اکثریت اہل ان سے تعلق رکھتی ہے۔

### مالولہ

یہ شام کا ایک گاؤں ہے۔ کہتے ہیں کہ جب درمیں میں شام کو فتح کیا تو  
مہمانی عقیدے کے لوگ ان کے خوف سے دمشق کے فریب پہاڑی  
خاروں میں دوپوش ہو گئے تھے اور دو ہزار سال گزرنے کے باوجود یہ  
فضیلائی پہاڑوں میں آ رہے ہیں۔ یہ خصوص لباس درمیں میں اور وہاں  
کی وجہ سے یہ لوگ بھی ساحلوں کے لئے کچھ کم لکھی کا سامان ہیں۔

### دمشق کے بعد حمص چلے

یہ بھی تاریخی شہر ہے۔ دور بہ کشاد و سرگ پڑتوں کے وسیع باغات اور نغری  
مناظر دیکھنے کا سب سے شہر کے مین درمیان میں ایک طویل شاہراہ کے ہانے  
پر عظیم مسلم جرنیل حضرت خالد بن ولید کا مزار ہے۔ آج قلعہ و شہر بھی  
نئے۔ عرب روایات کے مطابق قبر کے سر ہانے ایک ہزار گز کی پٹی ہوئی ہے۔  
مزار ایک مسجد کے احاطے میں واقع ہے جس کی پوری مہمت ایک پر شکوہ گنبد  
کی طرز پر تعمیر کی گئی ہے۔

## شام کے ذائقے

### دو پٹہ کے کھانے

روٹی اور مہزی کے اضافے کے ساتھ فریون اور پیڑ کا استعمال بھی نظر آتا ہے  
ہے۔ بینا وجہ ہے کہ شامی باشندے سرخ و سفید اور ان کی جلد نہ چمکے اور  
خوبصورت نظریاتی تہہ پہنک شام اور نہایت پھر نیلے لوگ ہیں۔ شیش طاوین  
حمص، دورنی مقصب (انگور کے پتوں میں پاول اور قرہ لیبٹ کر بنائی جاتے  
والی ڈش ہے) شاورما، تائل اور بھیڑ کے گوشت سے بنے کھانے یہاں  
زیادہ دوپٹہ سے کھائے جاتے ہیں۔

روٹی کھانے کا رواج زیادہ ہے مگر یہ روٹی ہانے کا کچھ نظر نہیں آتا۔ شام  
میں نئی روٹی کے پلاٹ گئے ہوتے ہیں۔ جہاں لوگ باقاعدہ دوپٹوں میں  
گٹ کر پائی فٹے پر اپنی روٹی خریدتے ہیں۔ البتہ ہانے و شیش میں کہیں  
کہیں تان بائوں کی رکائیں نظر آتی ہیں جہاں سے تہہ در کی مہزی روٹی ہانے  
والے تان خریدے جاسکتے ہیں۔

### شام کا ناشہ

یہ لوگ مکہ کے اہل زینان، حیر اور ملاو کے ساتھ رچے بچے ایک دو سلاخ  
نیچے ہیں اور بچے کے ساتھ ناشہ مکمل در جاتا ہے۔



شاورمہ



شیش طاوین



تائل

# غزل اس نے چھیڑی

حسن نثار

میں کون ہوں؟ میں یہی تو نہیں بتا پایا  
میں تم سے اپنا تعارف نہیں کرا پایا  
نجانے کتنے برس اس سے بات ہوتی رہی  
میں اس کو اصل کہانی نہیں سنا پایا  
وہ میرا کھردرا لہجہ، کرخت سا چہرہ  
میں اپنا روح کا چہرہ نہیں دکھا پایا  
نجانے آج وہ کیسا اور کہاں پر ہے  
میرا یہ دکھ کہ میں اس کو نہیں بھلا پایا

نعیم ابرار

جہاں چراغ جلاؤں ہوا کی مشکل ہے  
یہاں ہر ایک قدم پر خطا کی مشکل ہے  
ضروریات تو پوری کبھی کی ہوتی ہیں  
مگر تمہاری تنہا بنا کی مشکل ہے  
ہمارے خواب اجودے ہیں اور تعبیریں  
سو ابتداء سے یہاں انتہا کی مشکل ہے  
دغائیں مانگتے رہتے ہیں کچھ نہیں کرنے  
یہی عمل ہے ہمارا، سدا کی مشکل ہے  
میں گے ہم تو جزا بھی کوئی ملے گی ہمیں  
مگر ابھی تو یہاں پر سزا کی مشکل ہے

محمود شام

چلیں تو شہر کے رسنے سوال کرتے ہیں  
رہیں مکاں میں تو کمرے سوال کرتے ہیں  
بنا کے پیار سے جو دے دیئے کرائے پر  
وگھر بھی ہم سے بہت سے سوال کرتے ہیں  
کسی کی آنکھ میں جھانکا کسی کسی کا غم بانٹا  
ہر ایک سانس پہ لکھے سوال کرتے ہیں  
کبھی تو شاخ بھی سمجھے تعلق خاطر  
چھڑتے وقت یہ پتے سوال کرتے ہیں  
کیا جو عشق کا اظہار بر ملا تو کیا  
جواب دینے سے پہلے سوال کرتے ہیں  
کہاں کا حفظ مراجب کہاں کی قدر و قدر  
کسی ہو خرچ میں پیسے سوال کرتے ہیں  
جینیں تو زائد و ملا کی پوچھ کچھ جاری  
میں تو شام فرشتے سوال کرتے ہیں



# Italiano®

Make your **Eid** more Delicious with

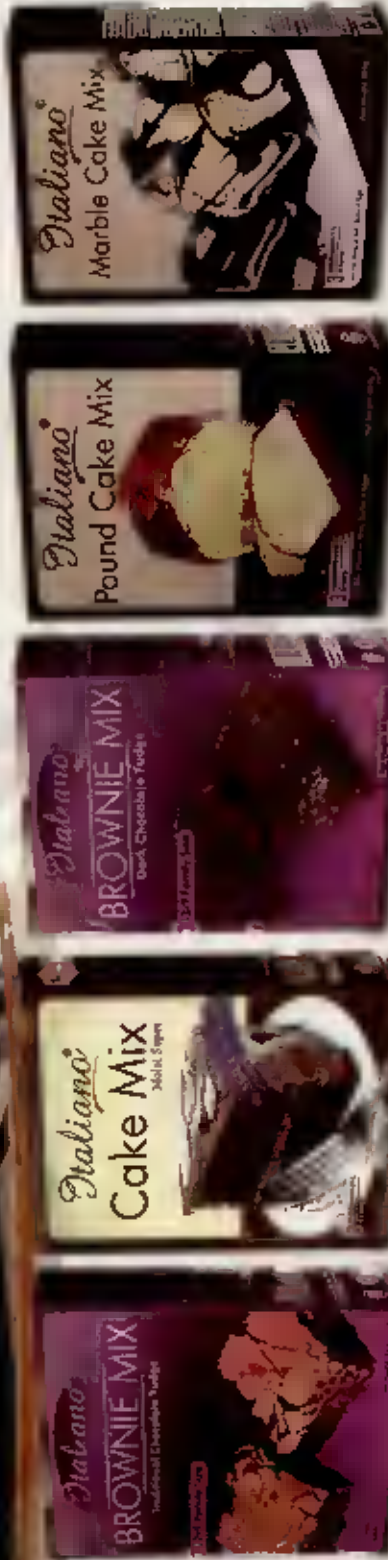


## Italiano

### Baking Range

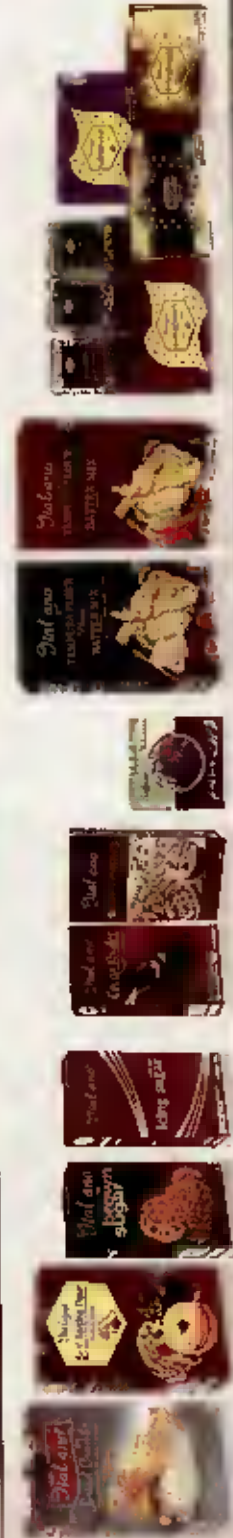
- Brownie Mix (Traditional Chocolate Fudge)
- Brownie Mix (Dark Chocolate Fudge)
- Cake Mix (Moist Super)
- Pound Cake Mix
- Marble Cake Mix

عید مبارک!



### Product Range

- Cake Mix, Brownie Mix
- Cocoa Powder
- Tempura Flour
- Self Raising Flour
- Cooking Chocolate
- Sprinkles, Saffron Threads



For trade Inquiries: the@cyber.net.pk 0333-2409481

For Feedback & Recipes: Join Us on Facebook (Italiano Cooking Chocolate)

باؤں کو اللہ نے کس منی سے بنایا ہے آخر؟ اپنی ہر خوشی اپنے اولاد پر داد دیتی ہیں، اپنے لیے کچھ بھی بچا کر نہیں دیکھتی ہیں، اس نندہ واندھا خدا، آخر کیوں؟“ مجھے سر کہیں تاپتے مانے کی گھٹنے گزر چکے ہیں اور وہی روز سے ایسی ہی حالت میں جٹا ہوں کہ کتا کچھ چاہتا ہوں کرتا کچھ ہوں، کہتا کچھ چاہتا ہوں، منہ سے نکلتا کچھ اور بے درجہ کہ میں اتنی اذیت میں جٹا ہوں، صبحانے جانے کہاں سے آ کر کھڑے ہو گئے ہیں۔“

”اسن بھلا! آخر تم نے جنت کے بدلے دوزخ کیوں خرید لی، کہا بڑا ہاں اس نذر اہم ہوئی ہیں کہ اپنی بہشت کو اپنے ہاتھوں آگ لگا دی جائے اور اپنے عظیم زمین عمن کو اس کی ہی جگہ سے بے دخل کر دیا جائے؟“

مرک کر اس کرنے کرنے میں مارنے سے بال بال بچا ہوں، گاڑی کی چرچاہٹ نے مجھے اپنی جگہ سے اٹھنے پر مجبور کر دیا، ڈاڈا نے مجھے تکی گالیاں دینی شروع کر دیں، جواب میں میرے پاس کہنے کو کچھ نہیں ہے۔“

”اب میرے سامنے چنبل میدان ہے اور میدان کے گرد جنگلی بھاؤ یوں کی باؤ، درمیان میں کرکٹ کے کھلاڑیوں نے بیچ بانی ہوئی ہے اور آس پاس کوئلہ ڈنکس اور جویں کے خالی چٹکے اور بوتلیں بکھری پڑی ہیں۔ میرا سا تان کہاں ہے، میرے دل میں ایک ہوک ہی ٹھہری، آنکھوں میں آنسوؤں کی نمی اترا آئی ہے مجھے دو دن بھی باؤ گھما جب دارے مکر میں غماست اتر آئی تھی، اس روز احسن بھادور بھائی نے اس سے کہا غما۔“

”اماں اب آپ انتظام کر لیں، بیچ بڑے ہو گئے ہیں اور گھر میں اتنی جگہ نہیں ان کے لیے ایک علیحدہ دکرے کی ضرورت ہے۔“

نور کر لے کر بیٹا، میں برآمدے میں بہت جلد کر دیں گی، اماں نے اس طرح کہا جسے کوئی کرانے دار مالک مکان سے بات کر دیا، ہوا بلند ہاں کا چہرہ گدے اور تکلف دھڑکیں کی زد میں آ گیا۔

”اماں برآمدے میں سامان کیا کچھ کم ہے جو ایک بسز کا اور اضافہ کر لیا جائے۔“ اس دفعہ بھائی نے بات کو آگے بڑھا دیا۔

”کہا میں اس گھر کی فرو نہیں، جو مجھ پر سامان کو فوجت دینی جاری ہے، اماں زرب لب بولیں، اسی لمحہ میری نگاہ احسن بھادور بھائی کے فولاوی چہروں سے گزری، کوئی ہوئی اماں پر آ کر گھبرائی، جوں لگ رہا تھا جیسے اماں ہوا میں مٹتی ہوں، نہ سر پر آسمان اور نہ پاؤں تلے زمین، شاید وہ اپنے جسم کے ساتھ عالم بزرگ کی طرف سفر کر رہی تھیں۔ اماں کو کچھ کر سیرا دل بڑے نکلے ہو گیا، کسی پابان دونوں کے سر سے جدا کر دیں لیکن فلی کر ان دونوں کی بات ہے، ہوا دے گھر میں بڑوں سے اونچی آواز میں بات کرنا منع ہے۔ لیکن اس وقت احسن بھادور اصول توڑ رہے تھے بلکہ اپنی بیوی کی سانس پر ظلم کے بڑے بڑے پھاڑ اپنے ہاتھوں سے توڑنے پر تلے ہوئے تھے۔ (جاری ہے)



نئی ریت

سیم انجم

قسط نمبر ۱

ضعیف دے جان عورت پر نئی ریت کی آؤ لے کر رشتے کے چالے سے ازلی دشمنی کو احتیاط تک پہنچا ہوا، سا بھٹے تان پاد آگیا جو کہو میں نیلوں کی جگہ جوتا جاتا تھا، دو پہر کے سے دو پہن میں سڑاؤ کا دھول پر انگو چھاؤ لے، اندر داخل ہوتا اور پہن کے لیے انڈین کا مسئلہ کرتا، ماں جیسے اس آواز با حکم کی بکھر ہوئی وہ اس طرح حرکت میں آ جاتی، جس طرح بیروں پر پپر کھڑے ہونے والے کارکن تیزی کے ساتھ گاڑیوں کی طرف بڑھ جاتے ہیں، اماں کا فراہم کردہ ایندھن جو کچے ہوئے آج کی شکل میں ہوتا، جب اماں سے گھر ہو جانے، منب دو اچراصر کے لئے کہا تھا، بھی سناتے اور بات بات پر بھڑکنے جاتے، ان کے ہر کام میں عیب نکالنے، اماں کا عیب کی طرح منہ لگ جاتا اور آنکھوں کے گوشے نم ہو جاتے۔ اماں دو ہائی ہو کر کہیں، جہیں تو بھی میرا کوئی کام پسند نہ تھا۔؟

باز یہ چراغ پا ہو جانے۔

”کہا ابانے سب کو ڈانٹنے کو پڑے گا ٹھیک کہا ہے، جب میں بڑا ہو ہاؤں گا، اماں کو اپنے ساتھ کھڑے جاؤں گا، میں اپنے بچپن میں اسبابی مویا کرتا تھا، میں تو ایمان نہ کر سکا راہبہ اسن، صبا ابائی سوت کے بعد جب ملازمت کی غرض سے شہر گئے تو ہم سب کو بھی اپنے ساتھ لے گئے وہاں در کر کے بھی کہا کہ اس کی ہادی دشمن و جانناؤں تھی، جو تھی اسے چھ کرانے ہم سب کے منتہی اخراجات پورے کئے، وہاں کا معاملہ تو در اپنی اولاد کی خوشی کے لیے ہر در کام کر سکتی تھیں جو انہیں بذات خود ناپسند ہوا ان

ان دونوں نہ جانے مجھے کہا ہو گیا ہے، دنیا کی ہر رے وہاں اور اس نظر آ رہی ہے، کائنات کے خوبصورت دھگ نہ جانے کس نے چڑا لئے ہیں، ہر سمت مجھے ایک ہی دھگ نظر آتا ہے، دو بے سفید رنگ، جب بھی سفید دو دھبہ صبا رنگ میرے سامنے چکر کاٹتا ہے، اس وقت ماں کا خورانی چہرہ میرے سامنے آ جاتا ہے، پھر دو دات بھی مجھے باؤ جاتی ہے جو میرے لیے نوکم از کم کسی غماست سے کم نہیں تھی، میں اس کچھتا دے اور ٹم کو بھی نہیں بھول سکتا ہوں۔

سچوں کی پرواز نہ جانے کیوں مجھے اپنے ساتھ لے گھوم دیا ہے، دفتر سے نکلنے کے بعد میں یوں ہی بے مقصد باؤ دوں اور شاہراہوں پر بھٹکتا پھر رہا ہوں۔ آخر مجھے کس چیز کی طلب ہے؟ مجھے تو یہ بھی نہیں معلوم کہ میں کس کام سے باہر نکلا ہوں اور کہاں جانا ہے اور مجھے کون سی چیز خریدنے کی خواہش ہے، کئی دکانوں پر گہرا، ہر چیز اٹ پٹ کر دیکھی، دام معلوم کئے اور پھر جب میں بھی ہاتھ ڈالا، اس کے بعد کاغذ کو حیران دہر چٹان چھوڑ کر آگے بڑھ گیا۔

چلنے چلنے بالکل چاکا مجھے اپنے کانوں میں شہد پھینکا ہوا محسوس ہوا اور پشیمانی پر کسی نے عبت کی ہر بہت کر دی، پھر میرا پورا وجود پچھلے پچھلے بدن میں زحل گیا، میں پلے بھر میں دوزخ سے جنت کی طرف آ گیا ہوں لیکن جنت میں پہنچ کر میں کچھ کا سامنا بھی نہ لے سکا تھا کہ میرے نصیب میں کھسا جانے والا خود باد و لوت آتا ہے، میرا ہاں بدن پھر بھاری ہو گیا اور پھر وہی سوچ مجھ پر مادی ہو گئی ہے، جب گھر کی در خواہی نے ایک



Happilac  
PAINTS

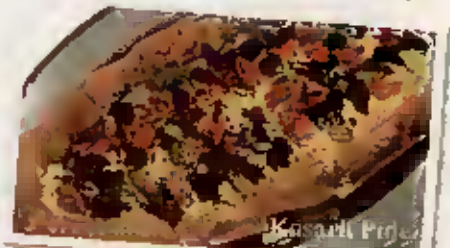


یونکہ نوشیوں کے رنگ دیواروں کے رنگ سے زیادہ قیمتی ہوتے ہیں



COLORS OF HAPPINESS

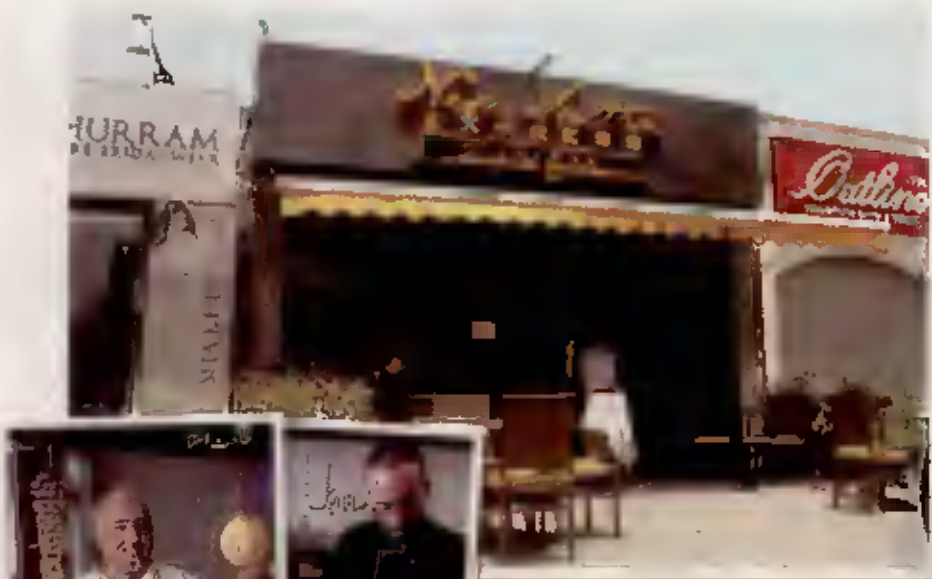
نساء سلطان  
Express  
لاہور میں ترکی ذائقہ  
پُر لطف اور فرحت بخش کھانوں کا مرکز

[illegible]

صنعت سے وابستہ ہونے ایک مایوس کن حیرت و حیرت ہے، اور ہر نئی کھنڈہ ساز سازشیں  
پر ایک بوجھ کی طرح ہوتا ہے۔ وہاں اشتیاق میں نہاں سازشیں کی ہر سوس سے کھانوں  
کے دراصل میں مشورہ حاصل کر چکا ہے۔

اور دو اپنی والدہ زانیہ کے ساتھ بیابان گھاٹیوں کی بنا ہی اور وہ کھیلنے سے  
 کر حاضرین سے تشکیک کیلئے تیار رہتی ہیں۔ یہ نہیں کہیں انہیں اس  
 طرح مصروف و بکھر کر کھانوں کے باوجود پارکنگ نہیں ہوتا کیوں بلکہ  
 جیسے ہم کسی بڑی خانوں کے گھر مہمان ہوں اور وہ بچہ و بزرگوں کے  
 ہمیں اپنے ہاتھوں باغ و کاروں کے بنانے والے وقت و دار کھانے کھلا رہی  
 ہوں۔ کسی خیابان میں مرکز پر مگر کھلے فضا اور مسافر داخل ناخبر سے سنا مسلمان  
 جا کر ہوتا ہے۔ وہ اپنے ہر بڑی کھانا انہیں چھکا ہوا اور سنے تجھے کے  
 لئے وہ کبھی پیڑ اور سنی کی عدلیہ پرانے نوادہ اپنے پیڑ ٹیف کو یاد دینا  
 ہیں جنہیں دو طاعت مساکمہ کر بلائی ہیں۔ بڑی زبان میں اس کے بعض اساتذہ  
 کے لئے جاتے ہیں۔ وہ ہر روز رات کے کھانے کے لئے وہ Kasali  
 i Bidle دیکر نکلتے ہیں۔ یہ نہ تو کانا چاہتا ہے جسے وہ ٹیف بڑے کے ساتھ  
 بناتے ہیں۔ مگر انہیں ہر روز اس کے بعد پہلا چھلہ یا پیراڑی مرغ، دھن، اور  
 بیت اچھی طرح چھکا ہوا کھاتے اور اس میں بسا ہوا مسک و دار مصالحہ و کھانا  
 بات ہے اس وقت کی، لیکن گھنٹے ایک یا دو گھر میں پانی پھر آتا ہے۔ سفائی  
 افراد نے اس وقت کو مسلمان کی امتداد میں فرما دیا ہے اور مسلمانوں کے  
 چار اہل کلمات میں اسے بہت مرا سے تو اس کی جگہ میں آئی ہے۔

Doner Kebab ترکی کے کباب ہیں تاکہ وہ پھل کی شکل میں دیکھئے۔ یہ شاندار انتظام ہے لیکن زمانہ میں مختلف ہے۔ مصالحے بہت نازک نہیں ہوتے اور تازہ ہیں خاص کر سلاطہ، لہاز، گڑھی کے ذائقے اور گھریٹ کے چھوٹے چھوٹے ارے بہت نامست سے لیے گئے ہیں۔

[illegible]

پیش نظر ہوتا ہے کہ اگر نئے میں کہیں اور نہ کہنے کی ضرورت نہ تھی، مگر یہاں کہیں کہیں  
 خدایا کو اس طرح کی کہانے میں کہیں سہر جاتا ہوتا ہے Tombic کی جس  
 کی روئی کو دیکھنا ہے نہ کہ اس کے کپڑوں کی تہ کیا کی شکل دیکھنا ہے۔ یہ صوفیان میں  
 مختلف گوشت (مغز) کی بجائے اسے حسب پندہ پندہ جاتا ہے۔ چند روز ہر شہر پر  
 اور اس کے علاوہ ان کے چند قصبہ تھاپے ہیں، اگر کہیں کی چند ہی شخص یہ نظارہ دیکھا  
 بہت بہت دیکھ گیا، مگر نہ جانے کے لئے ہی تھا۔

یہ لوگ مڑی گئے ہیں دو لاکھ پانچ ستر کے علاوہ بھی کئی دوسرے ہزار انھوں سے واقف ہوں گے مگر ہمیں ثیرت ہوئی کہ وہیں لوگ ہر کانے کے ساتھ ٹی بھی پڑے ہیں۔ دے گا کہا کمال کی بات ہے کہ کیا اپنا دانی کے ساتھ ہمہ کرنے میں سہارا بھی دینی ہے۔ والہ اس کی Aysan کیا جا اے۔

تھنے میں Brevani, Sekerspare اور معروف ضلعی ہنگامہ دو گونہ سمجھا جاتا ہے۔ آپ جہاں نو فرش کا کافی سے تازہ ہو سکتے ہیں طبیبانہ ایک کافی پسند کرنے والے ماحول کے لئے بہت مقررہ اثر ہے۔ اگر کسی دیکھی کھانوں سے بہت کچھ ناخوش ہو کر کماؤ: دوہو یا ہجرہ ہو کر سیر کرنے جاسیں تو نہاد سلطان بھی جایا جاسکتا ہے جس کے کھانے اضافہ کر کے ڈالنے نہیں کریں جس میں اور سب سے اچھی بات یہ ہے کہ کچن کا شور مچا ہے، صاف سفر آگین ہے اور وہیں ہاں اور گوست اسٹور ہے اور ہاتھ کے اندھو شہر بنی ہیں اور پش کر دی جاتی ہیں فی الحال نو ہاں وادہ و پش کر کیونکہ پش کر محدود ہیں مگر ایک نئی خرچہ بناؤں کہ عینیت کے ساتھ تازہ و زہد کھانے بنانے میں خوشبو آپ کی دوح کو سیراب کر دیتی ہے وہی نہاد سلطان کا طرہ و سباز ہے وہاں کئی لوگوں کو ہم نے سب سے کراؤ کی سہزادی کسی اور جگہ نہیں دینی۔ کھانے اور ماحول کا مظاہرہ و کچھ ایک پش کر کئی بار نہاد سلطان جایا جاسکتا ہے۔



# Medora

Perfumed Talc

خوشبو کی دنیا کے 5 شگفتہ احساس



Medora  
Perfumed Talc  
MEDORA OF LONDON

Joy



Pleasure



Sensation



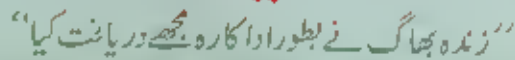
Cherish



Passion

میڈورا پرفیوڈ ٹالک کی تازگی جگاتی خوشبوؤں سے ملے  
آپ کو مہکتا، فریش احساس جو رہے دن بھر آپ کے ساتھ۔

MEDORA OF LONDON



WWW.PAKSOCIETY.COM



# ARBELLA



Available at all leading stores.

"Arbella pasta produced from, carefully selected, high quality and 100% hard durum wheat"  
We also offer whole wheat and gluten free pasta.  
Arbella pasta offer 11 shapes and kids pasta ocean hero.

Imported from Turkey

E-mail: [info@noorbrands.com](mailto:info@noorbrands.com)



## ملک بھر کے ثقافتی اور تہذیبی رنگ



دی گریٹ محمد علی ایوارڈ 2014ء کی تقریب

زیبا سمیت فنکاروں کی شرکت

ہمارے گروہی پاکستانی تھی صنعت کا مگر انقدر سرمایہ جس نے اس  
کے سرکاروں نے نہیں دیا مگر جس بھی عزت کی اور بعد از  
مرگ بھی انہیں یاد رکھو۔ ہر سدا کوئی ایک تنظیم محض  
فیڈریشن کے باقی چیز میں شرف ملی ہے ان کے اعزاز  
میں ہی گریڈ ملحقہ اور ان کا اعزاز کیا۔ چھپکے نوس اور  
کاؤنسل کر رہا تھا۔ یہ تحریر تبھی ہوا۔ منصف کی موت  
انہیں شہید پر جنس کی سندھ تنظیم پاکستان فیڈریشن  
جنرل جنس ایسی اسٹین اور اس کے نوس اور اس وقت

کینیڈا کے صدر جیمز عبد الوہاب قریشی کا تعلق ان حاصل تھا۔ فیڈریشن کے سرپرست

[illegible]

کسیر یا جیولری کلکیشن

کسیرو پائمن کو اس کے بھترین  
نیکانسل، ویران پاؤں کی حیثیت سے  
سب ہی واقف ہو چکے تھے۔ وہ مال ہی  
میں اسے روانہ نہ پہلے کا اچھا۔ فوراً  
کیا ہے۔ یہ جڑی طور پر استغنیہ نہ  
مازی کی تنگ مخرج کا ہے۔ روانہ  
تھے۔ خود وہ سامنے پر نہ مانی کے پیشکار  
حالت کو لے کر نہ مانی کے پہلے ہی  
ہوں باجوہ فروغ: دیکھئے۔ کسیرو  
ہا یہاں کی طرح خیر و خیر میں  
فرمان کی دیکھیں کہ نظر کا ہے 22  
بروت چاہی تو جی نہیں جڑی پہلے  
تقریباً کے لئے وہ دوسری خیر کا  
ہے۔



ولیم شیکسپیر کی 450 ویں سالگرہ اور ناپاکا اظہار عقیدت

نیشنل اکیڈمی کی قاریہ نازجہ آہٹ (NAPA) نے ٹیوشن کاؤنسل کے اشتراک سے دوہم ٹیکسیپیڈر 450 دینے سائلو وپر ان کا تحریر کردہ کوڈنگ سکیٹ ڈراما Winter's Tale اور دو میں افسانہ عجائب کے عنوان سے مسلسل چار روزہ آئینہ کیا گیا، اس سکیل میں تمام فنکار NAPA کے تربیت یافتہ تھے۔ ان میں نواد خان، منسل عسکر، الحسن طارق، و قلیوہ مظہر، اکبر اسلام، بیکہ زہری، عد کان، حفصہ، کاشف حسین، اور شاہجہان ہارکیز شامل تھے۔ فنانس عجائب کی چارپاٹ گمبورتی قلماس نے دوئی جس جسبکہ شومین آواز فیل اور طبلسات ہر طارونی ذرا آکر لہو و آہٹ ہوئے تھے تیار کئے، تاپا آؤ ایشیہ ہم میں بہت خوشی سے سنا، کما 450 سالہ برائی قند بہ اور آواز کے ساتھ خوش کیا گیا تھے شائقین نے بے حد مراد۔



کوئل کیسے پڑا کاشیا ڈالے

معروفہ معصومہ، پاک پرست اور ذہین خرد انٹرنور جہاں بنگلہ کی وجہ شہرت انڈس ویل اسکول آف آرٹ کی حلقہ بنے گی کہ ہے عی مرکز کل آرٹ جگہ کی راہ اس سے ملحقہ ٹول کینے کے لئے کہا گیا ہے جی ہیں۔ حال میں یس ٹول کینے کی انتظامیے اپنے رستوران کے سینوس 3 تحفہ: انکوں کے پر امثال کئے ہیں۔ ان میں Margherita، Smoked Chicken & Pesto اور Chicken & Jalapeno شامل ہیں۔ کچا نہیں بلکہ انتظامیہ اپنے ہر کاغذ سے پڑا کے چمکے اور زانکوں کا چا بھی لیتی ہے تاکہ بہت جلد دوسرے ڈانکے بھی میاں شاداف کراے جائیں۔



## اچھی صحت خوشی کی کنجی

SIUT میں صحت کے موضوع پر تصویری نمائش

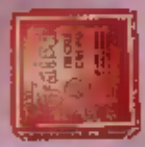
SIUT سندھ انسٹیٹیوٹ آف پروفیشنل اینڈ ٹرانسپلے ٹیٹیشن کے زیر اہتمام اسکول کے طلباء کو جمالیات کی تیسری تقریب پر نمائش منسلک کی گئی۔ "تصادف کا میٹھوسرا" اور "جی صحت خوشی کی کھجی" ہے۔ تمام جم میں 66 سالہ برسی کی عمر کے طلباء کی 650 تصاویر لگائی گئیں۔ وہاں جم میں کامیاب ہونے والے خوش فہمیوں کا استحباب معروف آرٹس اور مقصود، نیڈل ورک اور روزانہ حسین نے فن کر لیا۔ اس موقع پر فنانس کی کچھ روکی میٹروڈز اسکرپٹس جو وہ نے کیا کہ "طرز زندگی اور رہن سہن میں نمایاں تبدیلی نے کتنی پیاروں کو گھمسا دیا ہے۔ غلام علی خدا شہر بات، درد شدہ کی کمی اور پر سکون طرز زندگی کا ناتھو بنانا انتہائی نقصان دہ عوامل ہیں۔" بچوں نے اپنی تصاویر میں لاکھ مسائل بہتر کرنے پر مہم زور دی۔ اس تقریب میں عبدالستار ایدہ علی، امید اختر، جنس، احمد و صوبی اور اردو مقصود نے بچوں میں انعامات تقسیم کئے۔



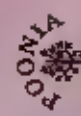


# Faiza

BEAUTY CREAM



Copyright No: 21092  
T.M.H. 23190



Manufactured By: Poonia Brothers (Pak)  
Copyright © 2007 Poonia Brothers (Pak)



## REVIEWS BOOKS

## آتش رواں

مصنف: زاہد حسین  
 صفحات: 302  
 قیمت: 500 روپے  
 ناشر: نیرخیز اسلام آباد

## دہشت گرد سے گوتم بدھ کی ملاقات (حصہ اول)

مصنف: آصف فریقہ  
 صفحات: 120  
 قیمت: 400 روپے  
 ناشر: سبک سبک پبلی کیشنز لاہور

ہر اردو میں لکھے گئے 26 افسانوں کا انتخاب ہے۔ زاہد حسین پنجابی اور اردو زبان کے نگاری ہیں۔ ان افسانوں کے انتخاب کا مقصد ایسی کہانیوں یا افسانوں کی نشاندہی کرنا ہے جن میں احساس کی شدت پسندی کی صورت حال کو موضوع بنا گیا ہو۔ اس انتخاب میں آپ الطاف طاہر، مختار، خالد وحسین، اسد محمد خان، زاہد، حیات محمد و احمد قاضی، انیس اشفاق، مصطفیٰ کریم، پروین طاہر، انوار زاہدی، علی حیدر ملک، محمد حیدر عرفان احمد عرفی کے علاوہ متعدد نوجوان انسانہ نگاروں کی تخلیقات کا مطالعہ کر سکتے ہیں۔ اس انتخاب میں شامل کئی کہانیاں اور افسانے فنی اعتبار سے بہت عمدہ ہیں۔ ان افسانوں سے ادیبوں کے طرز فکر اور مختلف مسائل کے بارے میں علم ملتا ہے۔ کئی لوگ ایک ہی احساس کو اپنے تجربے کی نظر سے لکھتے ہیں اور یہ پرجوش تجربے اپنے عہد کی آواز بن جاتے ہیں۔ انہیں بڑھ کر اپنی طور سے بہت کچھ جانا اور سمجھا جاسکتا ہے۔ یہ کتاب بھی بہت عمدہ انداز میں شائع ہوئی ہے جسے آپ کے بک شیلف میں بیٹھا ہونا چاہیے۔

جب ایک نوجوان نے جس کا نام اس کے والد بن نے اہمیر کا رکھا جس کے سخی مقدس سے دور ہے والے کے ہیں باپے بیروں پر کھڑا ہونے اور اپنے رستے پر چلنے کا ذمہ بات اس کے والد کو پہنچا دینے والی بات بڑی ذوالہ سے لگتی ہوئی جس پر اس نے گھر چھوڑ دیا۔ اسے ایک جادوگر مل گیا جس نے اسے ایک منتر پڑھی ہوئی تلواری اور بتایا کہ اگر وہ ایک سو لوگوں کو قتل کرے اور ہزار لکھوں کی مالک میں پہنچے تو اسے ایسا طاقت حاصل ہو جائے گی کہ دوسری کو اپنی مرضی کے تابع کر سکے گا۔ وہ لوگوں کو مارنے کا اور ان کی انگلیاں کاٹ کر گھٹے میں پینے لگا۔ اس طرح وہ آگے بڑھتا گیا۔ کچھ دیر میں کمار نے سر کی لٹکائے ایک بدھ بھکسوی اس کی سوانح اور بدھ کے ایک امانت سے متاثر ہوا اس نے 9/11 کے بعد دنیا میں پیدا ہونے والے مقدس سے جوڑے ہیں۔ البتہ آصف فریقہ کے مطابق یہ جائیداد مزید مرکز کرنے والی ضروری ہے۔ انظار حسین (سرووف صوبہ) نے بھی شیش کدہ کی بات قبول کی اور کہا کہ آج یہ اکیسویں صدی دہشت گردی کی صدی ہے اس کے سبب دوسری میں بہت کچھ کھانا ہوا یعنی غیر نکراری ہے اور ہمارے حساب سے اردو میں شیش بزرگ باہر باہر میں ہی ہے۔ کھانا پڑھنے سے سب ملتا ہے کہ دوسروں پر غم رانی کی خواہش ہوتی ہی اندر تک ہے۔ کتاب بہت اچھی شائع ہوئی ہے۔

کاسٹ: معصومہ ممتاز، محبت مرزا، آصف خان، محبوب گل،  
 عدنان شاد، شہباز، تمیز احمد اور عہد رانا  
 ریویوز کر رہا: عابد مختار

پاکستان کی معروف فلم ساز عابد مختار نے ڈیلی فلمز کے بہترین ایک عمر سے دستاویزی فلمیں بنائی ہیں۔ اس فلم کا نام بھی انہوں نے ہی تخلیق کیا جبکہ خالد علی نے اسے اپنے ادارے ہی کو کے زیر انتظام پروڈیوس کیا۔ ریویوز میں ان کی کہانی ہے جو اپنی 10 سالہ لڑکی کو ایک فاطمی رضا کے ساتھ جا رہے ہیں پر معترض ہے اور وہ اسے لے کر لگتی پناہ گزینہ و صوبہ سے نکلتی ہے۔ فلم میں بھی سڑک کے کنارے تو کبھی قادی علاقہ جات کے ہشیدو علاقوں میں اسے چھپائی پھرتی ہے۔ پھر ہوسر خانہ علی کا کہنا ہے کہ یہ صرف مقامی لکھنؤ بین الاقوامی ماہرین کو بھی پسند آئے گی۔ فاطمی انتہام میں عورت کی فخر و قیمت اور حقیقت کے سوالیہ الفاظ کر ماہرین کا دل چپنے کی یہ کوشش انتہی کامیاب ہوئی۔ اس فلم کا ساؤنڈ ٹریک ساحر علی خان نے نیو بلک کے لگے اسٹوڈیو میں بنادیا ہے۔ ریویوز بھی پاکستانی سینما کی سوانح کے لئے کی جانے والی سنجیدہ کوششوں میں سے ایک ہے۔





# DRAMA MO

## چپ رہو

کاسٹ: کل علی، فیروز خان، محمد جم  
ڈرامہ نگار: سمیرا نعل  
پروڈیوسر: یاسر نواز

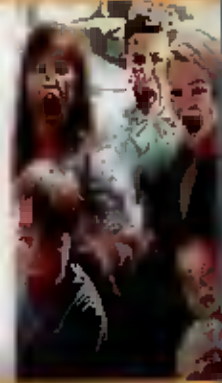
باسر نواز سے منجھدہ ڈرامے اور حقیقت سے غریب تر عکاسی کی توقع ہمیشہ پوری نہ رہ جاتی ہے۔ بہن شہزادہ کا قریبی قوا بلوچ جواب ہمارے درمیان موجود نہیں۔ باسریہ نے اپنے والد کے چاہن میں ثابت ہوئے ہیں۔ اس پر طرز پر بھی ہے کہ وہ ایک بڑے ڈرامہ پر ڈرامہ ازمیکٹر کاظم پاشا سے بہت قریب ہیں۔ بے شک دھن سے شہزادہ کے والد ہیں لیکن بہت کم لوگوں کو پتا ہوگا کہ قریب نواز بلوچ نے کاظم پاشا کے کئی سرگرمیوں سے آری کا کردار بہت اچھے انداز سے ادا کر کے ناظرین کو سنجیدہ کر دیا۔ جیہ وہ یہ سب سب جہاں وہ بہنوں کی جذباتی غلطیوں کا منظر پیش کر رہی ہے۔ ہر مرکزی اداکارہ کل علی پر نوازے رائے قیوں کے بیٹائی کہانی مکی ہے۔ باسریہ کا فریم ورک، بیرونی عکاسی کی اثر جنت اور اندیشہ کمال کی ہے۔ اگر ہمیں نہ ہو تو ہر مشکل کی شب ARY ڈیجیٹل سے دیکھنے بیٹھا ڈرامے سے محفوظ ہوں گے اور شکر کر کا موٹے ملاؤ کی رشتہ خالق کرنے کا گمان نہ ہوگا۔

## شناخت

کاسٹ: مایا علی، نور  
مونٹور: (ہم ٹی وی)

اب تک آپ دیکھ چکے ہیں کہ مرکزی کردار ایک ایسی لڑکی کا ہے۔ روایتی اصول گھرانے کی دشمنی پر چڑھا ہے۔ اس کے گھر کی ہر خاتون فیشن اسٹیل ہے۔ پڑھ لکھا سمجھا، باگھرانہ ہے مگر ایک ایسی اسلامی انکار اور دشمنی پر دے کے ساتھ زندگی گزارنے لگتی ہے۔ اس کے بدلے ہوئے طرز زندگی کو خاندان میں قبول نہیں کیا جاتا۔ اخلاقیات، فکریاتی، تعلیمی، مذہبی اور سماجی، دیگر ازدواجی زندگی کا توازن متوازن ہوتا ہے۔ شو پر کو شکایتیں، دیگر خاندان کی خرافات اور سرور سے وہ کیسے بہتر تعلقات بنانے کے سب سے اہم اس کی ساری کا بندھن ہے۔ اس دھن کو کہے کاظم رکھے گی؟ اور اپنا شخص اور زندگی کو کیسے قائم رکھے؟ کیا واقعی وہ کامیاب اور واقعی زندگی گزارے گی؟ اسے علیحدہ اسلوب حیات اپنانے پر کیسے سزاؤ نہیں ملے گی۔ سب سب دیکھنے کے لئے ہم بی بی وی کی پیشکش کر رہی ہے۔ مایا علی ایک بی بی شہزادہ سے بہت آگے بڑھ چکی ہے۔

Disney  
**ALEXANDER**  
and the Terrible, Horrible,  
NO GOOD, VERY BAD DAY  
IN THEATERS OCT 10  
**NEW TRAILER**



ریلیز کردہ: رولڈ ڈرنی پیکچرز اور سونی پیکچرز  
کاسٹ: اسٹیو کارمل، جیکس گارڈن، ڈیوین سٹیٹ، جیلا مورا،  
کیرس لاری اور برن گورٹن

یہ فلم ایک بڑا بڑا ہنسی نثر ہے، ہر پہلو کو گھر کی ہنسی سے لے کر ہنسی  
میں خیر واقعات پہنچی ہے۔ جس میں ایک فلمی کے بنے ناسے کام میں  
رشتہ پر مبنی جانتے ہیں۔ انسانی مشکلات اور غیر معمولی صورتحال کی عکاسی  
فلمی شہزادہ میں ہے۔ ہر بہن ہوتی ہے جس پر فلمی بہت حوصلہ مند  
ہے۔ سب خفاں لیتے ہیں کہ وہ بہت نہیں پادیں گے اور رگڑے کاموں  
کو سہارا دیں گے۔ پروڈیوسر کا شوک لیون اور ڈی بیوڈن کی پروڈیوس  
کردہ فلم میں مرکزی کردار ہائیڈ کے حروف اداکارا شہزادہ علی اور  
جیکس گارڈن ہیں۔ جیسے کی بات یہ ہے کہ یہ ہنسی کا سبب کی  
شہزادہ ہے جسے دیکھنے دیکھنے آپ بھی ہنسی درک نہ سکیں گے اور  
تیراں ہوں گے کہانی انجینئروں کے پادریوں، فلمی اپنے سوانہ اور بڑے  
نئی کے ہر ہل سے زندگی کو کتنا آسان بنا رہی ہے۔ جو پھر بند ہو جائے  
ہنسی سے لوٹ پوٹ ہوگا۔ انجینئروں ہنسی فلم دیکھنے کے لئے۔ ماہ کو تو ہر  
ریلیز شدہ فلموں میں یہ مگر بی بی فلم کی ہمدانی فلموں سے بہتر انتخاب  
ہو سکتی ہے۔



# شاؤن کی محل

☆ موافق چتر ☆ موافق رنگ  
الماس اور سنگ و درحیا سفید، زرد، سبز اور قرمز

☆ حاکم سیارہ  
زہرہ

☆ عنصر  
ہوا

☆ نشان  
ترازو

برج میزان



برج میزان کے دور میں پیدا ہونے والے اپنے خیالات اور اعمال میں بڑے ٹھوس ہوتے ہیں۔ دوراندیشی اور فہم و فراست ان کے مزاج میں شامل ہوتی ہیں اور اپنے اولین فیصلے پر یہ لوگ چلتے ہیں تو بہت کامیاب رہتے ہیں۔ یہ لوگ پرکشش شخصیت کے مالک ہوتے ہیں۔ سمجھدار اور مقبول بھی ہوتے ہیں۔ دوسروں سے اختلاف کرنے سے گریز کرتے ہیں۔ چہائی کو ناپسند کرتے ہیں۔ دوسروں کے ساتھ ساتھ رہنا چاہتے ہیں لیکن گہری دوستی نہیں کرتے۔ تجلیاتی ذہن کے مالک ہوتے ہیں اور تجلیل کے ذریعے زندگی میں رنگ بھرتے ہیں۔

آپ کے خیالات بڑے ٹھوس ہوتے ہیں۔ دوراندیشی بھی اسی طرح قائم رہتی ہے اور آؤناؤں کا کراہت بھی گزرنے والا ہے۔ اب آپ تھکنے پر ہیں گے۔ خون لطیف، سفارشی اداروں، وکالت اور طب کے شعبوں کے بیرونی افراد خوش ہو جائیں گے۔ ان کی فائدہ نپ سے حاصل ہونے والے ہیں کڑھتے رہنے کی عادت رہے گی۔ آپ برصغرات کو سہ پر تک صدقہ دے دیا کریں۔



نئے لوگوں کی معاشیات کا کرنے میں دلچسپی بڑھے گی۔ سیاست، علمی تحقیق اور خطرناکوں سے شغف بڑھے گا۔ روحانی معاملات میں بھی سے کام لینا ضروری ہے۔ کشمکش کرتے وقت بحث نہ کریں۔ محبت میں رازداری کا خاص خیال رکھنا ضروری ہے۔ سماجی ذریعہ ایسا بڑھیں گی۔ اگر طبیعت میں حسد پیدا ہو رہا ہے تو کشمکش کرنا ضروری ہے۔ خاصا صاف خیالات آپ کو بگاڑ کے دکھائیں گے۔



عزیز اور اقارب سے ملنا جانا بڑھے گا۔ روحانیت بھی بڑھے گی۔ آپ بچوں کے لئے سخت گیریاں باپ ہیں۔ آپ کے ستارے میں بہترین اور بدترین دونوں قسم کے انسان ہوتے ہیں۔ آپ دوبہری شخصیت کے مالک ہوتے ہیں۔ لہذا آپ کو خال خال ہی لوگ سمجھ پاتے ہیں۔ مٹانے کی بجائے ان پر توجہ دینے کے بجائے تجارت پیشہ افراد کے لئے ترقی کے نئے امکانات کا خبر دیں گے۔



آپ کے بارہا دوسرے کے ساتھ کام کریں گے اور زانیہ یہ ہے کہ دوسروں کی باتوں کا اثر بھی لے لیں گے۔ تنقید آپ کو اچھی نہیں لگتی۔ اخراجات حد سے زیادہ ہو کر سکتے ہیں۔ بھرتے کے بے جا خریدا رہی نہ کریں۔ ٹور وٹور کی کشش و جاذبیت مزید بڑھے گی۔ خون لطیف و معاشات، انتظامی عہدوں اور جائیداد کی خرید و فروخت سے وابستہ افراد کو ترقی کے مواقع پیش گئے۔



چھوٹا اور بڑا سفر درمیان ہو سکتا ہے۔ قوس خواتین میں شمع اور جوش کا اضافہ ہو سکتا ہے۔ سماجی زندگی سے بے زاری بھی ہو سکتی ہے۔ فلسفیانہ قسم کی سوچیں دامن گیر رہیں گی۔ سیاست سے دلچسپی بڑھے گی۔ ایڈورٹائمنگ، موسیقی، ادب اور ادکاری سے رجعت بڑھے گی۔ قوس مرد کی بھی ستارے کا اچھا دوست ہو سکتا ہے۔ صوفیہ و خمرات کا سلسلہ جاری رکھئے۔



مزاج کی سرعت آگیزہ چلی اور اتفاقاً شعبوں میں ایک وقت سرگرم رہنا آپ کے مزاج کا حصہ ہے۔ طبیعت میں روحانیت بڑھے گی۔ آپ کی محنت اور مستقل مزاجی کے اچھے اثرات مرتب ہوں گے۔ حمایت بڑھے گی اور لوہاس سے لے کر گھرنک کی آرائش پر توجہ رہے گی۔ جو اظہاء تعلیمی میدان میں شاندار کامیابی حاصل کر سکتے ہیں۔



لوگ آپ کی ذہانت کے قائل ہو رہے ہیں۔ مزاج میں سستی آگے کوئی کی عادت سچھم ہوگی۔ کاؤنگ اور شک سے وابستہ افراد کامیاب رہیں گے۔ نامور پر بدلی خاتین بچت کی ناکل ہوتی ہیں جو دیکھتے ہیں سوجہ اور سبب عورت نفرت آتی ہیں گویا ایسے بدل کی نرم و حساس ہوتی ہیں۔ اس واقعہ پر فی کے مظاہرے کریں گی کہ بے باخواتین بڑوں کی ہوں انہیں کی آئیں پرا کرنے میں تامل رہے گا۔



آپ کی باریک بینی اور تکتہ دہی مثبت انداز فکر کی ترجمانی کیا کرتی ہے۔ لہذا لوگوں کی توقعات وابستہ ہوں گی۔ توقعات مالی اور جذباتی سہارا کچھ بھی ہو سکتی ہیں۔ آمدنی کے ذرائع بڑھ رہے ہیں۔ عیس تو آپ فضول خرچ نہیں مگر اخراجات پر کنٹرول بہت ضروری ہے۔ ایسے سرطان افراد جو تعلیمی شعبہ سے وابستہ ہیں ان کی ترقی اور عزت بڑھے گی۔ انعام ہائے خصوصی توجہ دینے۔



آپ کو بڑوں کے نئے آئینہ پار سوجھیں گے۔ بہت کچھ آپ کی انفرادیت اور ذہانت کا پائے گی آپ کی شخصیت بھی خاصی نکلتی ہے۔ علم حاصل کرنے کی لگن بڑھے گی۔ سائنس، تحقیق، سماعت اور ادب سے وابستہ لوگوں کو شہرت اور کامیابی دونوں ملیں گے۔ راجدھرت اور جوار امر کا جوڑا اچھا رہتا ہے۔ دونوں کا ملاپ بڑھتا ہے۔ فخر ہوتا ہے۔



آپ کا ستارہ خیر خیر پڑ رہے اس لئے آپ جدلیوں کو پسند نہیں کرتے مگر وقت ارادوں بڑھے گی اور نئے دوست دیکھنے اور فرخ کرنے کے لئے خیالات سے آگاہ کریں گے۔ سیاست و رجحان بڑھے گا اور سیاست سے وابستہ لوگوں کے لئے اچھا وقت ہے۔ آپ کا وقار بڑھے گا۔ طبیعت کا کھراہن اور فواد اعتمادی بڑھے گی۔ مہمان نوازی کا شیعہ خواتین کی دلچسپی مرکز رہے گا۔



غیر معمولی طور پر حمایت بڑھے گی۔ تجلیاتی ذہن سے کوئی ناکام کر سکیں گے۔ طبیعت میں نرمی اور روحانیت کا احساس غالب رہے گا۔ ان لوگوں میں شہرت حاصل ہو سکتی ہے۔ حوت خاتین کی گھریلے ذمہ داریاں بڑھیں گی۔ طبیعت کی بے چینی کی وجہ سے گھر میں نظم و انضام نہیں رکھ سکیں گی۔ ہم دھرت قوتی کے مغرب شوہر ان کے لئے بہترین دوست اور شریک حیات ثابت ہوں گے۔



بہت سے شعبوں میں کامیابیاں مل سکتی ہے۔ بشرطیکہ کج قسمت علمی اختیار نہ کریں۔ بظاہر دوسرے مہری مزاج پر غالب رہے گی لیکن حقیقتاً آپ گہری محبت کرنے کے لئے پیدا ہوئے ہیں۔ اخلاقی معاملات میں حقیقت پسندی بڑھے گی۔ مالی ذرائع مستحکم ہیں ہوں گے اور آمدنی کے ذرائع وسیعی اکثر بہت بڑھیں گے۔





# PANTENE

NO BRAND PROVIDES

*better*

MOISTURIZATION\*



\*vs. moisture variant of other brands



For more details visit  
[f/pantenepakistan](https://www.facebook.com/pantenepakistan)

PMS1136



HILAL FOODS PRESENTS



Har Pal Meetha





# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریچ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسج کمانے کے لئے شرنگ نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریچ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

**We Are Anti Waiting WebSite**

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](http://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](http://twitter.com/paksociety1)

# کھانا لائٹ، تو زندگی ہر لائٹ

پیش ہے

سن و لائٹ اورائل

Lo-Absorb Technology™ سے بناتے ہیں

